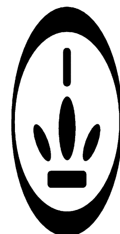
PRINCESS®

Gebruiksaanwijzing
Instructions for use
Mode d'emploi
Anleitung
Instrucciones de Uso
Istruzioni d'uso
Bruksanvisning
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Instruções de utilização

TYPE 1938 / 1939 - V1

SILVER / ROYAL BREADMAKER EASY



APRIL 2007

Snel en eenvoudig een lekker brood bakken. Dat kan met de Princess Breadmaker Easy. Deze volautomatische broodbakmachine mengt en kneedt het deeg, bakt het brood en schakelt vervolgens over op de warmhoudfunctie om het brood knapperig vers te houden. Zo heeft u altijd vers brood naar eigen smaak.
U zult merken dat broodbakken met deze broodbakmachine niet alleen gemakkelijk en voordelig is, maar ook leuk. Aan de hand van onze recepten bakt u uw eerste broodjes, maar gaandeweg zult u het plezier gaan ervaren van het experimenteren met meelsoorten en andere ingrediënten. Wij wensen u veel succes en bakplezier!

EERST EVEN DOORLEZEN

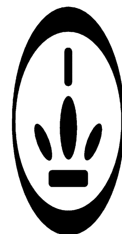
Lees deze gebruiksaanwijzing eerst geheel door en bewaar hem om later nog eens te kunnen raadplegen. Controleer of de netspanning in uw woning overeenkomt met die van het apparaat. Sluit dit apparaat alleen op een geaard stopcontact aan.

AANWIJZINGEN VOOR GEBRUIK

- Gebruik de machine alleen voor het in de gebruiksaanwijzing beschreven doel en gebruik alleen de onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen.
- Sluit de broodbakmachine aan op 230 volt wisselstroom.
- Wees alert als de broodbakmachine gebruikt wordt in de buurt van kinderen.
- Tijdens gebruik wordt de machine heet. Draag ovenwanten om de hete bakvorm uit de machine te nemen.
- Voordat u de bakvorm en de kneedarm voor het eerst gebruikt, moet u ze goed wassen in heet water met zeep, en ze vervolgens afdrogen. Laat de bakvorm niet in het water staan, omdat er dan water in het draaimechanisme kan komen.
- Dompel de broodbakmachine, het snoer en de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Plaats de machine op een stevig, vlak en niet-brandbaar oppervlak en niet dicht bij een oven of fornuis en dergelijke. Houd tussen de machine en de muren tenminste 5 cm afstand en gebruik de broodbakmachine niet in de buurt van ontvlambare stoffen.
- Plaats de machine niet op een vochtige plaats en gebruik hem niet buiten.
- Pas op dat het snoer niet tegen hete voorwerpen aan komt.
- Let op dat het snoer niet over de rand van aanrecht of tafel heen hangt, zodat er niemand achter kan blijven haken.
- Gebruikt u een verlengsnoer, let er dan op dat dit aan dezelfde eisen voldoet als uw broodbakmachine.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u de machine niet gebruikt of schoonmaakt.
- Gebruik geen voorwerpen als metalen spatels, messen en vorken in de bakvorm om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Pak de machine altijd met droge handen vast.
- Dek de machine tijdens het bakken nooit af en plaats tijdens het bakken niets op het deksel.
- Gebruik de broodbakmachine niet meer als deze gebreken vertoont, maar laat deze door een erkend vakman testen.
- Doe nooit meer dan de aangegeven hoeveelheid in de machine omdat het deeg anders over de broodvorm heen rijst met alle gevolgen van dien.

10 BELANGRIJKE STAPPEN OM SUCCESVOL BROOD TE BAKKEN

1. Plaats de bakvorm in de machine en let erop dat hij goed vastzit.
2. Bevestig de kneedarm op de pin in de bakvorm.
3. Doe de ingrediënten volgens onderstaande volgorde in de bakvorm:
   - bloem/ meel
   - olie/boter in een hoek
   - suiker en zout in een andere hoek
   - gist bovenop in een kuiltje in het meel
   - water/melk langs de randen gieten
4. Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact. Het power-indicatielampje zal nu gaan branden.
5. Kies het gewenste programma (Basic, French of Whole Wheat). Het corresponderende lampje zal gaan branden ten teken dat het programma is gestart.
6. Als het programma is voltooid, klinkt er vijf maal een piepsignaal. Daarna gaat automatisch de warmhoudfase in. Het brood wordt dan nog 60 minuten warm gehouden. Als de warmhoudfase is afgelopen, klinkt er twaalf maal een piepsignaal.



7. De warmhoudfase kan worden stopgezet. Druk daartoe de programmatoets in en houd hem twee seconden ingedrukt. Het signaal gaat eenmaal af en het lampje gaat uit.
8. Til de bakvorm uit de machine. Draag hierbij altijd ovenwanten. Keer het blik om en schud voorzichtig totdat het brood uit de vorm glijdt. Als de kneedarm in het brood is achtergebleven, steek dan een niet-metalen voorwerp in het gat van de kneedarm en 'wrik' de kneedarm er dan behoedzaam uit. Dit gaat het gemakkelijkst als het brood nog niet is afgekoeld.
9. Laat het brood afkoelen op een rooster.
10. Haal de stekker uit het stopcontact.

DE PROGRAMMA'S

Om een brood te bakken heeft u de keuze uit drie programma's, Basic, French en Whole Wheat. U zult na verloop van tijd merken dat u een favoriet programma heeft waarop u uw eigen recepten afstemt. In de praktijk is gebleken dat de kans op inzakken van het brood bij een kort programma (Basic) het kleinst is.

Basic: Voor het bereiden van wit en gemengd brood. Dit programma wordt het meest gebruikt.

French: Ook geschikt voor het bereiden van wit en gemengd brood. De bak- en rijstijd van het programma is iets langer dan bij Basic.

Whole wheat: Voor het bereiden van volkorenbrood en brood van zwaardere meelsoorten.

Noot:
Het hangt van allerlei factoren af welk programma het meest geschikt is. Het kan dus zijn dat u uw beste volkorenbroodje gewoon met het Basic-programma bakt.

BAKTIJDEN

Programma	Basic (minuten)	French (minuten)	Whole Wheat (minuten)
Kneden	30	30	35
Rijzen	60	70	100
Bakken	40	50	45
Totale programmatijd	130	150	180
Warmhoudfase	60	60	60

ENKELE BROODRECEPTEN

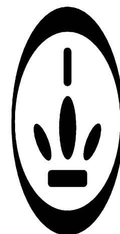
Voor de hoeveelheden is uitgegaan van de bijgeleverde maatbeker en maatschepje (met de maat voor een thee- of eetlepel aan de uiteinden).

Witbrood

Tarwebloem of –meel	450 gram
Gist (droge)	4 theelepels
Olie	3 eetlepels
Melk	2 a 3 eetlepels
Zout	1 theelepel met een kop erop
Suiker	1 1/2 eetlepel
Water	250 ml.

Volkorenbrood

Volkorenmeel	450 gram
Gist (droge)	4 theelepels
Olie	3 eetlepels
Melk	2 eetlepels
Zout	1 theelepel met een kop erop
Suiker	1 1/2 eetlepel
Water	260 ml.



Gemengd brood

Tarwemeel	400 gram
Waldkornmeel (of andere meelsoort)	50 gram
Gist	4 theelepels
Olie	3 eetlepels
Melk	2 eetlepels melk
Yoghurt	1 eetlepel
Zout	1 theelepel met kop erop
Suiker	1 1/2 eetlepel
Water	250 ml.

DURF TE EXPERIMENTEREN

Natuurlijk kunt u meteen al een broodje bakken met een van de recepten. Maar als u de smaak te pakken krijgt, is het leuk om wat met de verschillende ingrediënten te experimenteren. Om dat te doen, is het handig iets meer van de verschillende broodbak-ingrediënten af te weten. Hieronder vindt u informatie die u bij het bakken van pas kan komen.

MEEL

Hoofdbestanddeel van brood is meel. Er bestaan veel verschillende soorten meel en meelmixen. Het maakt veel uit welke graansoort u voor uw brood gebruikt. Tarwebloem bevat bijvoorbeeld zo veel gluten dat het beter rijst dan ‘zwaarder’ meel, en dus minder gist nodig heeft. Gluten zijn eiwitcomplexen in graansoorten als tarwe, haver, rogge en gerst. Deze gluten vormen bij het rijzen van brood een netwerk dat de koolzuurgasbelletjes tegenhoudt. Hierdoor zal het brood rijzen.

Patent- of huishoudbloem
De meest blanke bloem heet patentbloem of huishoudbloem. Ze bevat vrijwel geen zemelen of kiemdeeltjes, wel veel gluten. Dit meel wordt meestal gebruikt om soepen en sauzen te binden, maar er valt best (wit)brood mee te bakken.

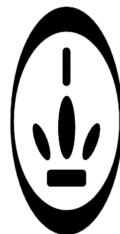
Tarwebloem en –meel
Tarwebloem is wit tarwemeel. Tarwemeel is wat grauwer van kleur en bevat een kleine hoeveelheid zemelen en kiemdeeltjes. Tarwebloem en -meel bevatten ook veel gluten.

Volkoren(tarwe-)meel
Volkorenmeel wordt gemalen van de volle, onbewerkte tarwekorrel. Alle zemelen en kiemdelen van de tarwe zitten er nog in. Volkorenmeel is net als tarwebloem glutenrijk, maar ‘zwaarder’ vanwege de zemelen en kiemdeeltjes. Daardoor zal het brood compacter worden als het van alleen maar volkorenmeel gebakken wordt. Daarom voegen de meeste thuisbakkers wat tarwebloem toe.

Naast deze soorten bestaan er nog tal van andere meelsoorten waarmee u naar hartelust kunt experimenteren, zoals: haver-, gerste-, boekweit-, spelt-, maïs- en roggemeel.

Meelsoorten mengen
De meeste meelsoorten lenen zich goed voor onderlinge vermenging. De combinatie boekweit-/havermeel/tarwebloem bijvoorbeeld. Of gerstemeel/tarwebloem. Ook zijn er diverse meelmixen in de handel, zoals bijvoorbeeld waldkorn-, zes-, negen- of tiengranenmeel. Deze mixen bevatten soms al bloem en/of broodverbeteraar.

All-in-mixen
Er zijn ook meelmixen in de handel waaraan alle andere ingrediënten, behalve water, al zijn toegevoegd. Deze zogenaamde all-in-mixen zijn gemakkelijk en snel in gebruik, maar ook duurder.



GIST

Om brood te laten rijzen is gist nodig. Gist is er in verse vorm (‘blokjes’), maar ook gedroogd (korreltjes). De smaak van verse gist is iets uitgesprokener dan die van droge gist. Er zijn verschillende merken droge gist, die in hun werking enigszins kunnen verschillen. Welke gist het beste bevalt, is een kwestie van persoonlijke voorkeur.

Grofweg kun je stellen dat je van droge gist (ook wel instantgist genoemd) in gewicht maar half zo veel nodig hebt als van verse.
De werking van gist kan verstoord worden als de gist in contact komt met zout of vetstoffen. Zout ‘doodt’ de gist, vet ‘sluit de gistcellen op’ waardoor het deeg niet meer kan rijzen. Daarom is het belangrijk ervoor te zorgen dat gist, zout en boter in de broodbakmachine niet te dicht bij elkaar liggen.

ZOUT

Zout zorgt natuurlijk voor de smaak van brood, maar is ook belangrijk voor een krokante korst en voor het rijzen (terwijl zout het rijzen ook teniet kan doen als het in direct contact met de gist komt). Zout verstevigt de glutenconstructie die het brood vorm geeft. Tevens zorgt zout ervoor dat het brood niet de pan uit rijst en inzakt voor het goed en wel gebakken is. Het is goed mogelijk een zoutarm of zelfs zoutloos brood te bakken, maar het is dan wel even variëren met de ingrediënten.

VLOEISTOFFEN

De meest gangbare vloeistof om brood mee te bakken is water, maar u kunt het ook eens met (karne-)melk proberen. Dat beïnvloedt zowel de smaak als het rijzen en de broodstructuur.
Volle melk heeft door de vetten in de melk een positieve invloed op de versheid en de in melk aanwezige melksuiker (lactose) bevordert de rijskracht. Karnemelk geeft een lichter brood dat langer vers blijft.

SUIKER

Suiker is maar ten dele belangrijk voor het rijsproces; meer nog bepaalt het de smaak van het brood. In plaats van suiker kan ook honing, stroop of siroop worden gebruikt. Gebruik in de broodmachine geen grove greinsuiker (dit zijn harde suikerparels) of kandij. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen. Gebruik bij het bakken geen kunstmatige zoetstoffen. Deze zijn over het algemeen niet goed bestand tegen verhitting.

VETTEN

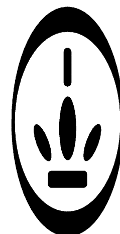
Vet is eigenlijk een broodverbeteraar; je hebt het niet per se nodig, maar het brood wordt er beter van als je het wel gebruikt. Vet maakt het deeg soepeler en zorgt ervoor dat het gemakkelijker kan rijzen. Vet sluit tevens het glutennetwerk af zodat het gevormde koolzuurgas wordt ‘vastgehouden’. Hierdoor wordt het brood malser en blijft het langer vers.
Diverse soorten vet zijn geschikt. Olie (zonnebloem- of olijf-), (room-)boter en margarine geven een prima resultaat. Van olie wordt de korst iets zachter. Margarine geeft een krokantere korst en komt tevens het rijsproces ten goede. Bij het bakken van een kruidenbrood kan het lekker zijn olie met een smaakje te gebruiken, zoals bijvoorbeeld walnoten-, knoflook- of basilicumolie.

TEMPERATUUR

Het is het beste als de ingrediënten op kamertemperatuur zijn als ze in de bakvorm worden gedaan.
Gebruik nooit te warme vloeistof. Dit kan de werking van de gist teniet doen.

HULPMIDDELEN EN TIPS

Afkoelen op rooster
Laat het brood na het bakken afkoelen op een rooster. Zo kan de warmte aan alle kanten ontsnappen.
Snijden na afkoeling
Zelfgebakken brood laat zich pas na afkoeling goed snijden. Is het brood nog warm, dan lukt snijden alleen goed met een elektrisch mes, bijvoorbeeld de Princess 2952 Silver Electric Knife.
Brood bewaren
Zelfgebakken brood kan het beste - na volledige afkoeling - in een theedoek worden gewikkeld. Zo blijft de korst knapperig. Speciale papieren broodzakken zijn ook geschikt. In plastic zakken wordt de broodkorst zacht, evenals in de koelkast.
Brood invriezen
Zelfgebakken brood kan goed worden ingevroren, vanzelfsprekend na volledige afkoeling.
Het is handig om dit in dagelijkse porties te doen.
Ontdooien op kamertemperatuur is het beste, want in de magnetron droogt brood snel uit.
Hoewel invriezen dus mogelijk is, gaat het brood altijd in kwaliteit achteruit.
Donkerder brood
Om een brood donkerder te kleuren, kan 1 eetlepel cacaopoeder aan het meel worden toegevoegd. Dit is nauwelijks van invloed op de smaak.
Krokantere korst
Om een krokantere korst te krijgen, kunt u het brood na het bakken nog tien of vijftien minuten tijdens de warmhoudfase in de machine laten zitten.



Als het brood de pan uit rijst
Het rijsproces kunt u volgen door het kijkvenstertje. Normaalgesproken is het af te raden het deksel tijdens het rijzen te openen, want dan kan het brood inzakken. Maar mocht het deeg de pan uit rijzen en tegen het kijkvenster aanplakken (dit kan ook nog tijdens het bakken gebeuren), licht dan even het deksel op. Het deeg zal dan iets inzakken.
Een compact, klein brood
Te veel vloeistof geeft een klein, plat brood. Het deeg kan dan niet goed rijzen omdat het te nat is. Ook kan de gist te oud zijn geweest.
Te droog brood
Te weinig vloeistof geeft een te droog brood. Probeer het met (iets) meer water of melk. Is het brood na het bakken wel goed, maar droogt het daarna snel uit, voeg dan wat meer olie of boter toe.
Inzakkend brood
Rijst uw brood goed, maar zakt het tijdens het bakken in, bak dan eens met het kortste programma (Basic). In het algemeen kun je stellen dat bij de langere programma's de kans groter is dat broden tijdens het bakken inzakken.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Laat het apparaat altijd eerst afkoelen en verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u de machine reinigt en opbergt.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen, zoals chemische cleaners, ovenreiniger enz.
- Dompel de broodbakmachine nooit onder in water en vul het apparaat nooit met water.
- Reinig de behuizing aan binnen- en buitenzijde met een vochtige doek. Doe dit na ieder gebruik. De kneedarm dient ook na ieder gebruik gereinigd worden.
- Als de kneedarm na het bakken in de bakvorm blijft vastzitten, vul dan de bakvorm met warm water, laat het water gedurende vijf minuten inwerken en verwijder dan de kneedarm.
- Overtuig u voor het wegzetten van het apparaat ervan dat het volledig is afgekoeld, gereinigd en gedroogd. Berg het apparaat met gesloten deksel op.

TENSLOTTE

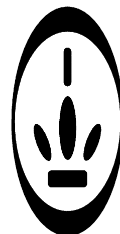
Na al deze informatie heeft u in theorie alles in handen om uw eigen lievelingsrecept te ontwikkelen. Nu nog de praktijk. En dat kan best een beetje tegenvallen, want broodbakken is en blijft een ambacht dat u niet zo maar van de ene dag op de ander in de vingers zult hebben. De zoektocht naar het 'perfecte' brood, gaat vaak met vallen en opstaan gepaard. Wees niet teleurgesteld als het niet meteen lukt. Vraag andere thuisbakkers naar hun ervaringen. Verdiep u in de materie, lees erover, kijk eens op internet. En ga vooral door met experimenteren, want de mogelijkheden zijn eindeloos. En zelfgebakken brood is toch het lekkerst.

PRINCESS SILVER/ ROYAL BREADMAKER EASY ART. 1938/ 1939

Bake delicious bread, quickly and easily. It's all possible with the Princess Breadmaker Easy. This fully automatic bread maker mixes and kneads the dough, bakes the bread and then switches to the stay-warm function to keep the bread appetisingly fresh and crispy. That way you can have fresh bread anytime, just the way you like it.
You'll soon see that baking bread with this machine is not only convenient and excellent value for money – it's also fun, too. Our recipes will help you to create your very first bread rolls, but soon you will be enjoying amazing experiments with a variety of different types of flour and other ingredients. We wish you lots of success and baking fun!

PLEASE READ THOROUGHLY BEFORE USE

Read these instructions thoroughly first and keep them for future reference. Check that your domestic electricity supply matches that of the appliance. Only connect this appliance to an earthed socket.



INSTRUCTIONS FOR USE

- Only use the machine for the purposes described in the instruction manual and only use parts recommended by the manufacturer.
- Connect the bread maker to a 230 volt alternating current
- Be extra careful if you use the bread maker when children are around.
- The bread maker gets hot while in use. Wear oven gloves when removing the hot baking mould from the machine.

- - Before using the baking mould and the kneading arm for the first time, wash them carefully in warm soapy water and dry them off. Do not leave the baking mould in water to soak as this will enable the water to enter the rotary mechanism.
- Do not immerse the bread maker, the cord or plug in water or any other liquid.
- Place the machine on a sturdy, flat and non-flammable surface and not on a plastic table cloth for example. Make sure the bread maker is at least 5cm away from the wall and do not use it near anything inflammable.
- Never place the machine on a damp surface and do not use it outdoors.
- Ensure the cord does not lie against any hot objects.
- Make sure the cord is not hanging over the edge of the worktop or table, as somebody may trip over it.
- If you use an extension cord, make sure that it is compatible with your bread maker.
- Always remove the plug from the socket when not in use or if you are cleaning the appliance.
- Do not use utensils such as metal spatulas, knives or forks in the baking mould as this could damage the non-stick coating.
- Use the machine with dry hands only.
- Never cover the machine while baking and do not put anything on the lid.
- Do not use the bread maker any more if it is damaged, but have it tested by a recognised specialist.
- Never add more than the recommended amounts to the bread maker, as the dough will then overflow from the mould making a mess.

10 IMPORTANT STEPS TO SUCCESSFUL BREAD-BAKING

1. Put the baking mould into the machine and make sure it fits snugly.
2. Attach the kneading arm to the pin in the baking mould.
3. Put the ingredients in the baking mould in the following order.
   - Flour
   - oil/butter in one corner
   - sugar and salt in another corner
   - yeast on top in a hollow you've made in the flour
   - pour water/milk along the edges
4. Close the lid and plug it in. The power indicator light will illuminate.
5. Select the desired programme (Basic, French or Whole Wheat). The corresponding light will illuminate when the programme starts.
6. When the programme is completed, it will beep five times. The stay-warm phase will then start automatically. The bread will then be kept warm for a further 60 minutes. When the stay-warm phase is completed, the beep will sound twelve times.
7. It is possible to turn off the stay-warm phase. To do this, press the programme button and keep it pressed for two seconds. The signal will sound once and the lamp will go out.
8. Lift the baking mould out of the machine. Always wear oven gloves to do this. Turn the mould over and shake it gently until the bread slides out of the mould. If the kneading arm is still stuck slightly in the bread, use a non-metallic utensil to poke into the hole made by the kneading arm and carefully edge the kneading arm free. You'll find this much easier if you do it while the bread is still warm.
9. Let the bread cool down on a rack.
10. Remove the plug from the socket.

THE PROGRAMMES

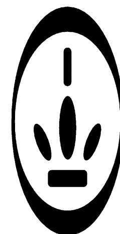
You have a choice of three programmes for baking bread: Basic, French and Whole Wheat. After a while, you will realise that you have a favourite programme that suits the recipes you like. Experience has shown that the chance of the bread collapsing is lowest for the short programmes (Basic).

Basic: To bake white or mixed bread. This is the programme used most often.

French: Also suitable for white or mixed bread. The baking and rising time for this programme are a little longer than for Basic.

Whole wheat: For wholemeal bread and bread made with denser flour types.

Note:
The right programme to use depends on a variety of factors. It is quite possible that you find wholemeal bread baked on the Basic programme actually tastes better.



BAKING TIMES

Programme:	Basic: (minutes)	French (minutes)	Whole wheat (minutes)
Kneading	30	30	35
Rising	60	70	100
Baking	40	50	45
Total programme time	130	150	180
Stay-warm phase	60	60	60

A FEW RECIPES FOR BREAD

The quantities have been calculated according the measuring cup and measuring scoop provided (the latter has a teaspoon and tablespoon measure on the ends).

White bread

Wheat flour or standard flour	450 grams
Yeast(dry)	4 teaspoons
Oil3 tablespoons	
Milk	2 to 3 tablespoons
Salt	1 heaped teaspoon
Sugar	1 1/2 tablespoons
Water	250 ml.

Whole meal bread

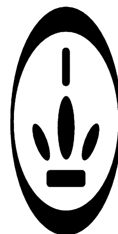
Wholemeal flour	450 grams
Yeast(dry)	4 teaspoons
Oil3 tablespoons	
Milk	2 tablespoons
Salt	1 heaped teaspoon
Sugar	1 1/2 tablespoons
Water	260 ml.

Mixed bread

Wheat flour	400 grams
Waldkorn flour (or other flour type)	50 grams
Yeast	4 teaspoons
Oil3 tablespoons	
Milk	2 tablespoons of milk
Yoghurt	1 tablespoon
Salt	1 heaped teaspoon
Sugar	1 1/2 tablespoons
Water	250 ml.

BE ADVENTUROUS

Of course you are now equipped to bake some bread using one of these recipes. But if you get the urge it is also fun to experiment a little with a range of different ingredients. In order to do that properly, it helps if you have a good knowledge of the various bread baking ingredients there are. The following information should certainly prove useful for your baking.



FLOUR

The main ingredient of bread is flour. There are a great many types of flour and flour mixes and the type of grain used for the flour makes a lot of difference to the bread. Wheat flour, for instance, contains so much gluten that it rises better than other denser flour and therefore needs less yeast. Glutens are protein complexes which are present in grains such as wheat, oats, rye and barley. When bread rises this gluten forms a network which prevents the carbon dioxide gas bubbles from escaping so that they remain inside the dough and the bread will rise.

Plain or household flour
Most white flour is called plain or household flour and this contains almost no bran or wheatgerm but does contain a lot of gluten. This flour is used to thicken soups and sauces but perfectly good bread can be baked using it.

Wheat flour
Wheat flour is white flour formed from grains of wheat and it is slightly grey in colour because it contains a small quantity of bran and wheatgerm as well as a lot of gluten.

Wholemeal flour
Wholemeal flour is ground from the complete, untreated grains of wheat so that all the bran and wheatgerm are still in it.
Just like wheat flour it is rich in gluten but denser because of the bran and wheatgerm particles. If only wholemeal flour is used the bread is more compact so that most home bakers also add some wheat flour.

In addition to these varieties of flour there are lots more for you to experiment with including oatmeal, barley flour, buckwheat, spelt, cornflour and rye flour.

Mixing flour types
Most flour types can be mixed together easily. Common combinations are buckwheat/oats/wheat and barley/wheat. Various mixes are available in the shops, such as waldkorn, six, nine or ten-grain multi-flour. These mixes often already contain bread improver as well as the flour.

All-in mixes
These are mixes which contain all the necessary ingredients except water. They are easy and quick to use but are also more expensive.

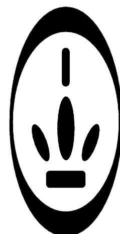
YEAST
Yeast is necessary if bread is to rise. Yeast is available either as fresh yeast (blocks) or dried yeast (granules). There are various types of dried yeast which work slightly differently from each other so that once more it is a question of personal preference.
Roughly speaking you will need about half as much dry yeast (also known as instant) as you would fresh. Yeast may not work properly if it comes into contact with salt or fats. Salt can kill the yeast while fats enclose the yeast cells preventing them from rising. Therefore, it is important that the yeast, salt and butter are not too close to each other in the breadmaker.

SALT
Naturally salt adds to the taste of the bread but it is also important for making a crisp crust and for the rising process (although salt can stop this if it comes into contact with the yeast). Salt strengthens the gluten structure which gives the bread its form and also helps to prevent the bread from rising out of the pan or collapsing before it is properly baked. It is quite possible to bake low-salt or even salt-free bread but then the ingredients will need to be varied.

LIQUIDS
The commonest liquid used in baking bread is water but you can also try using fresh milk or buttermilk. If you do this it will also affect the amount of rising and the structure of the bread.
Because of the amount of fat present full fat milk keeps the bread fresher for longer and the milk sugars present (lactose) improve the rising. Buttermilk gives a lighter loaf that stays fresh longer.

SUGAR
Sugar plays only a minor role in the rising process but it does affect the flavour. Honey, syrup or treacle can be used instead of sugar. It is preferable not to use any hard-grained sugar types or candy sugar in the breadmaker because this can damage the non-stick coating. Do not use synthetic sweeteners when baking as most of these decompose in the heat.

FATS
A fat is really a bread improver, it is not essential but the bread is better if it is used. Fat makes the dough more supple so that it can rise more easily and it also surrounds the gluten structure so that the carbon dioxide gas being produced cannot escape. This makes the bread softer and it stays fresh for longer. Various sorts of fat are suitable.

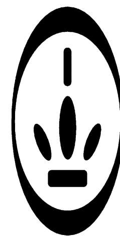


Vegetable oils (sunflower or olive oil) and fresh butter or margarine all give good results. Oils make the crust a little softer while margarine gives a crispier crust and also helps the rising process. Using an oil with an added taste, such as walnut, garlic or basil oil, can help to make very tasty herb bread.

TEMPERATURE
It is best if the ingredients are at room temperature before adding them to the baking tin. Never use hot liquids as these can prevent the yeast from working properly or at all

USEFUL AIDS AND TIPS
Cool on a rack
After baking let the loaf cool down on a grid so that the heat can escape from all sides.
Cut after cooling
Home baked bread cuts best when it is cool. If the bread is still hot it can only be cut with a good quality electric knife such as the Princess 2952 Silver Electric Knife.
Keeping bread
Once cool home baked bread is best kept wrapped in a clean teacloth. This keeps the crust crispy. Special paper bags for bread are also suitable. The crust goes soft if the bread is kept in a plastic bag or in a refrigerator
Freezing bread
Home baked bread can be frozen well provided this is not done until it has completely cooled down. It is easiest to do this in daily sized portions.
Thawing out is best done at room temperature, because a microwave will dry the bread out. Although freezing is possible there will always be some loss of quality.
Darker bread
A tablespoon of cocoa can be added to the flour to make the bread darker. It has hardly any effect on the taste.
Crispier crust
A crisper crust can be obtained by leaving the bread in the breadmaker for 10 to 15 minutes after the baking has been completed.
If the bread rises too much
The rising process can be checked through the viewing glass. It is normally not advisable to open the lid while rising is going on because the bread is then likely to collapse, but if the dough rises up so much that it sticks to the viewing glass (this can also occur during baking) open the lid for a few seconds. The dough will then drop back a little.
A dense, small loaf
Too much liquid results in a small, flat loaf. The dough cannot rise because it is too wet.
It could also be that the yeast is too old
Bread is too dry
If there is too little liquid the bread will be too dry. Try using (a little) more water or milk. If the bread is fine after baking but then dries out too quickly use a little more oil or fat.
Bread collapses
If your bread rises properly but then collapses while baking try the shortest programme (Basic). It is generally true that there is more chance of the bread collapsing while it is being baked when a longer programme is being used.

CLEANING AND MAINTENANCE
- Let the appliance cool down and remove the plug from the socket before cleaning or storing the machine.
- Never use aggressive detergents such as chemical cleaners, oven cleaner etc.
- Never immerse the bread maker in water and never fill the appliance with water.
- Clean the housing on the inside and outside with a damp cloth. Do this after every time you use it. The kneading arm should also be cleaned after each use.
- If the kneading arm remains attached to the baking mould after baking, fill the mould with warm water, leave it to soak in for five minutes and then remove the kneading arm. Before storing the appliance away, ensure that it is has completely cooled down and is clean and dry. Always close the lid of the appliance when storing.



IN CONCLUSION
Armed with all this information you have, in theory, everything you need to develop your own favourite recipe but in practice this may, at first, be rather disappointing because baking bread is a craft and you will take some time to master it. The quest for perfect bread is often a matter of trial and error.

Do not be downhearted if your first efforts are not completely successful. Ask other home bakers for their advice. Read further, there is also information available on the internet, and whatever you do keep on experimenting, because the possibilities are endless and because home baked bread is always more delicious than bread bought in the shops.

U.K. WIRING INSTRUCTIONS

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE = neutral, BROWN = LIVE, GREEN-YELLOW = EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:
The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
The wire which is coloured GREEN-YELLOW must be connected to the earth terminal which is marked with the letter E or ⏚ or coloured green and yellow.
With this appliance, if a 13 amp plug is used a 13 amp fuse should be fitted. If any other type of plug is used a 15 amp fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.

PRINCESS SILVER/ ROYAL BREADMAKER EASY ART. 1938/ 1939

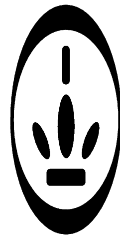
Faire un pain délicieux vite et facilement, c'est possible avec le Princess Breadmaker Easy. Cette machine à cuire le pain entièrement automatique mélange et pétrit la pâte, cuit le pain et se met ensuite en mode « chaud » pour conserver le pain délicieusement croustillant. Vous avez ainsi toujours du pain frais comme vous l'aimez.
Vous verrez combien faire du pain avec cette machine est non seulement facile et avantageux, mais aussi agréable. Nos recettes vous permettront de confectionner vos premiers pains, puis vous découvrirez le plaisir d'expérimenter vous-même avec différentes sortes de farines et divers ingrédients. Bonne chance et amusez-vous bien !

À LIRE AVANT L'EMPLOI

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et conservez-le pour pouvoir le consulter ultérieurement. Vérifiez que le voltage de votre domicile correspond bien à celui de l'appareil. Branchez cet appareil uniquement sur une prise de terre.

CONSEILS D'EMPLOI

- Utilisez la machine uniquement comme cela est indiqué dans le mode d'emploi et utilisez exclusivement les pièces recommandées par le fabricant.
- Branchez la machine sur une prise de courant alternatif de 230 Volts.
- Exercez une surveillance quand la machine est utilisée en présence d'enfants.
- La machine chauffe en cours d'utilisation. Utilisez des maniques pour sortir le moule brûlant de la machine.
- Avant d'utiliser le moule de cuisson et le bras malaxeur pour la première fois, les laver soigneusement à l'eau savonneuse et bien les sécher. Ne pas laisser le moule tremper dans l'eau car de l'eau pourrait pénétrer dans le mécanisme rotatif.
- Ne plongez jamais la machine à cuire le pain, le cordon électrique et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Placez la machine sur une surface solide, plane et non inflammable, pas trop près d'un four, d'un fourneau ou d'un appareil similaire. Laissez au moins un espace de 5 cm entre la machine et le mur et n'utilisez pas la machine à proximité de matières inflammables.
- Ne mettez pas la machine dans un endroit humide et ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Veillez à ce que le cordon ne rentre pas en contact avec des objets brûlants.
- Evitez que le cordon ne pende du plan de travail ou de la table, pour ne pas risquer de vous prendre les pieds dedans.
- Si vous utilisez une rallonge, elle doit satisfaire aux mêmes exigences que la machine.
- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas la machine ou avant de la nettoyer.



- N'utilisez aucun objet en métal tel que spatule, couteau ou fourchette dans le moule pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Ayez toujours les mains bien sèches au moment d'attraper la machine.
- Pendant la cuisson, ne recouvrez jamais la machine et ne placez aucun objet sur le couvercle.
- En cas de dysfonctionnement, n'utilisez pas la machine, mais faites-la vérifier par un réparateur agréé.
- Ne mettez jamais plus que les quantités indiquées dans la machine, la pâte risquant alors de déborder hors du moule et de causer des problèmes.

10 CONSEILS IMPORTANTS POUR REUSSIR LE PAIN

1. Placez le moule dans la machine et assurez-vous qu'il est bien en place.
2. Fixez le bras pétrisseur sur la tige dans le moule.
3. Mettez les ingrédients dans l'ordre suivant dans le moule :
   - farine
   - huile/beurre dans un coin
   - sucre et sel dans un autre coin
   - levure sur le dessus dans un puit formé dans la farine
   - versez l'eau/le lait le long du bord
4. Fermez le couvercle et branchez la fiche dans la prise de courant. Le voyant lumineux d'alimentation s'allume.
5. Choisissez le programme souhaité (Basic, French ou Whole Wheat). Le voyant lumineux correspondant s'allume pour indiquer que le programme est lancé.
6. Lorsque le programme est terminé, un bip retentit cinq fois. La machine passe ensuite automatiquement sur le mode réchaud. Le pain est alors gardé au chaud pendant 60 minutes. Lorsque la phase réchaud est terminée, un bip retentit douze fois.
7. La phase réchaud peut être interrompue. Appuyez pour cela pendant deux secondes sur la touche du programme choisi. Un bip retentit et le voyant lumineux s'éteint.
8. Mettez des maniques pour sortir le moule de la machine. Retournez le moule et secouez-le légèrement jusqu'à ce que le pain glisse hors du moule. Si le bras pétrisseur est resté dans le pain, enfoncez un objet non métallique dans l'orifice du bras pétrisseur et retirez le bras avec précaution. C'est plus facile de le faire quand le pain n'a pas encore refroidi.
9. Laissez le pain refroidir sur une grille.
10. Débranchez la fiche de la prise de courant.

LES PROGRAMMES

Pour faire cuire du pain, vous avez le choix entre trois programmes : Basic, French et Whole Wheat.
Au bout d'un certain temps, vous aurez certainement une préférence pour un certain programme auquel vous adapterez vos recettes. La pratique a montré que le pain a le moins de chance de s'affaisser quand un programme court (Basic) est utilisé.

Basic : Pour préparer du pain blanc ou mixte. Ce programme est le plus fréquemment utilisé.

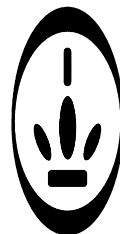
French : Convient également pour préparer du pain blanc ou mixte. La durée de cuisson et de levage de ce programme est un peu plus longue que pour le programme Basic.

Whole wheat (Farine complète) : Pour préparer du pain complet et du pain avec des variétés de farines plus lourdes.

Remarque :
Le programme qui convient le mieux est fonction d'un grand nombre de facteurs. Par conséquent, il se peut que vous réussissiez le meilleur pain complet à l'aide du programme Basic !

DURÉES DE CUISSON

Programme	Basic (minutes)	French (minutes)	Whole Wheat (minutes)
Pétrir	30	30	35
Lever	60	70	100
Cuire	40	50	45
Durée totale du programme	130	150	180
Phase réchaud	60	60	60



QUELQUES RECETTES DE PAIN

Les quantités sont calculées en fonction du verre mesureur et de la cuillère mesure (indiquant aux extrémités la quantité pour une cuillère à café ou à soupe) fournis.

Pain blanc

Farine de froment	450 grammes
Levure (lyophilisée)	4 cuillères à café
Huile	3 cuillères à soupe
Lait	2 a 3 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café bien pleine
Sucre	1 1/2 cuillère à soupe
Eau	250 ml.

Pain complet

Farine complète	450 grammes
Levure (lyophilisée)	4 cuillères à café
Huile	3 cuillères à soupe
Lait	2 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café bien pleine
Sucre	1 1/2 cuillère à soupe
Eau	260 ml.

Pain mixte

Farine de blé	400 grammes
Farine complète	50 grammes
Levure	4 cuillères à café
Huile	3 cuillères à soupe
Lait	2 cuillères à soupe lait
Yaourt	1 cuillère à soupe
Sel	1 cuillère à café bien pleine
Sucre	1 1/2 cuillère à soupe
Eau	250 ml.

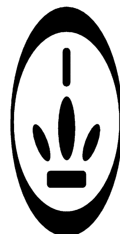
FAITES DES ESSAIS

Vous pouvez bien entendu faire du pain en utilisant l’une de nos recettes. Mais vous aurez assez vite envie de faire des essais avec les différents ingrédients. Pour cela, il vaut mieux en savoir un peu plus sur ces ingrédients. Voici donc quelques informations pouvant vous être utiles pour faire du pain.

FARINE

Le pain se compose essentiellement de farine. Il existe différentes sortes de farines et de mélanges à base de farine. Le type de céréale utilisé pour faire votre pain est déterminant. La farine de blé contient par exemple beaucoup de gluten, ce qui fait qu’elle lève mieux que les farines plus ‘lourdes’ et nécessite donc moins de levure. Le gluten est un complexe de protéines qui se trouve dans les céréales telles que le blé, l’avoine, le seigle et l’orge. Lorsque le pain lève, ce gluten forme un réseau qui empêche la formation de bulles de gaz carbonique. Cela permet donc au pain de lever.

Fleur de farine
La fleur de farine est la farine de froment la plus blanche. Elle ne contient pratiquement pas de son ou de germes de blé, mais a un taux en gluten important. Cette farine est généralement utilisée pour lier des soupes et des sauces, mais elle peut tout de même être utilisée pour confectionner du pain (blanc).



Farine de froment
La farine de froment blanche est un peu plus grossière que la fleur de farine et contient de petites quantités de son ou de germe. La farine de froment contient également beaucoup de gluten.

Farine complète (de froment)
La farine complète est obtenue à partir de grains de blé complet brut. Elle contient encore le son et les germes du blé. De même que la farine de froment blanche, la farine complète est riche en gluten mais plus ‘lourde’ en raison du son et des germes. C’est pourquoi le pain sera plus compact s’il est uniquement fait à base de farine complète. C’est aussi la raison pour laquelle la plupart des gens qui font du pain chez eux y ajoutent un peu de farine de froment.

En plus de ces farines, il en existe de nombreuses variétés avec lesquelles expérimenter, telles que farine d’avoine, d’orge, de sarrasin, d’épeautre, de maïs et de seigle.

Mélanger différentes farines
La plupart des farines peuvent être parfaitement mélangées à d’autres, vous pouvez notamment combiner farine de sarrasin, d’avoine et de froment, ou encore farine d’orge et de froment. Divers mélanges sont disponibles dans le commerce, composés de six, neuf ou même dix sortes de farines de grains. Ces mélanges contiennent parfois déjà de la farine de froment et un améliorant pour le pain.

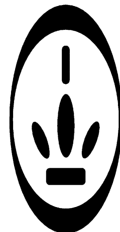
Mélanges prêts à l’emploi
Il existe également dans le commerce des mélanges de farine contenant tous les ingrédients nécessaires sauf l’eau. Ces mélanges prêts à l’emploi permettent d’obtenir un résultat facilement et rapidement, mais ils sont aussi plus chers.

LEVURE
Pour faire lever le pain, il faut de la levure. La levure est disponible fraîche (sous forme de petits blocs) ou lyophilisée (en granulés). Le goût de la levure fraîche est un peu plus prononcé que celui de la levure lyophilisée. Il existe diverses marques de levure lyophilisée, qui peuvent donner des résultats différents. Trouver la levure qui convient le mieux est une question de choix personnel.
En gros, on peut dire qu’il n’est nécessaire d’utiliser que la moitié en poids de levure lyophilisée (appelée aussi levure instantanée) par rapport à la levure fraîche.
L’effet provoqué par la levure peut être perturbé si la levure entre en contact avec du sel ou des matières grasses. Le sel ‘tue’ la levure, les matières grasses ‘enferme’ les cellules de levure, empêchant ainsi la pâte de lever. C’est pourquoi il faut faire attention à ce que la levure, le sel et le beurre ne soient pas mis trop près les uns des autres dans la machine à cuire le pain.

SEL
Le sel donne naturellement du goût au pain, mais il joue aussi un rôle important pour obtenir une croûte croustillante et pour faire lever la pâte (alors que le sel peut aussi empêcher la pâte de lever s’il entre directement en contact avec la levure). Le sel renforce la structure du gluten qui donne sa forme au pain. En outre, le sel évite que le pain ne lève trop, déborde du moule et s’affaisse avant d’avoir été cuit à point. Il est tout à fait possible de cuire du pain à faible teneur en sel ou sans sel, mais il faut alors varier avec les ingrédients.

LIQUIDES
L’eau est le liquide le plus fréquemment employé pour faire du pain, mais vous pouvez aussi essayer du lait ou du lait caillé. Cela influence non seulement le goût mais aussi le levage de la pâte et la structure de la mie.
Le lait entier, en raison des matières grasses qu’il contient, joue un rôle positif sur la fraîcheur et le sucre (lactose) contenu dans le lait favorise le levage. Le lait caillé donne un pain plus léger qui reste frais plus longtemps.

SUCRE
Le sucre ne joue que partiellement un rôle dans le processus de levage ; il influence surtout le goût du pain. Au lieu de sucre, il est aussi possible d’utiliser du miel, de la mélasse ou du sirop. N’utilisez pas de gros grains de sucre dans la machine à cuire le pain ni de sucre candi. Cela risquerait d’abîmer le revêtement antiadhésif. N’utilisez pas d’édulcorants pour faire du pain, ils ne supportent généralement pas d’être chauffés.



MATIÈRES GRASSES
Les matières grasses constituent en fait un améliorant pour le pain ; vous n’êtes pas forcé d’en utiliser, mais elles permettent d’obtenir un meilleur pain. Les matières grasses rendent la pâte plus souple, ce qui fait qu’elle lève plus facilement.

Les matières grasses étanchéifient également le réseau de gluten, ce qui a pour effet en quelque sorte 'd'emprisonner' le gaz carbonique qui s'est formé. Le pain est ainsi plus moelleux et reste frais plus longtemps.
Différentes sortes de matières grasses peuvent être utilisées. L'huile (de tournesol ou d'olive), le beurre et la margarine donnent un excellent résultat. L'huile donne une croûte un peu plus molle. La margarine donne une croûte plus croustillante et favorise également le processus de levage. Pour faire un pain aux herbes, vous pouvez utiliser une huile aromatisée aux noix, à l'ail ou au basilic.

TEMPÉRATURE

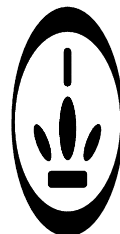
Il vaut mieux que les ingrédients soient à température ambiante lorsqu'ils sont mis dans le moule. N'utilisez jamais un liquide trop chaud. Cela peut annuler l'effet de la levure.

ACCESSOIRES ET CONSEILS

Laisser refroidir sur une grille
Après cuisson, laissez le pain refroidir sur une grille. La chaleur peut ainsi s'évacuer de tous les côtés.
Couper le pain une fois refroidi
Le pain cuit maison ne doit être coupé qu'après avoir refroidi. Si le pain est encore chaud, il ne se coupe bien qu'à l'aide d'un couteau électrique, par exemple le Princess 2952 SilverElectric Knife.
Conserver le pain
Il vaut mieux conserver le pain cuit maison – une fois parfaitement refroidi – enveloppé dans un torchon. La croûte reste ainsi croustillante. Il est aussi possible d'utiliser des sacs à pain spéciaux en papier. Dans des sacs en plastique, la croûte du pain ramollit, de même que dans le réfrigérateur.
Congeler le pain
Le pain cuit maison peut parfaitement être congelé, bien évidemment après avoir refroidi. Il est pratique de le congeler en portions pour chaque jour.
Il vaut mieux décongeler le pain à température ambiante ; dans le four à micro-ondes, il se dessèche trop vite. Bien que le pain puisse toujours être congelé, cela influe sur sa qualité.
Obtenir du pain plus foncé
Pour obtenir un pain plus foncé, vous pouvez ajouter une cuillère à soupe de cacao à la farine. Cela ne modifie pratiquement pas le goût.
Un pain plus croustillant
Pour obtenir un pain plus croustillant, vous pouvez, une fois la cuisson terminée, laisser le pain encore dix à quinze minutes dans la machine sur la position réchaud.
Si la pâte déborde du moule
Vous pouvez suivre le processus de levage grâce à la petite fenêtre. Normalement, il est déconseillé d'ouvrir le couvercle pendant le levage, le pain risquant alors de s'affaisser. Mais si la pâte déborde du moule et colle contre la fenêtre (cela peut également se produire pendant la cuisson), soulevez un peu le couvercle. La pâte s'affaissera alors légèrement.
Un pain petit et compact
Le fait d'utiliser trop de liquide donne un pain petit et plat. La pâte ne lève pas bien parce qu'elle est trop humide. Il est également possible que la levure soit trop vieille.
Un pain trop sec
Le fait d'utiliser trop peu de liquide donne un pain trop sec. Essayez de mettre un peu plus d'eau ou de lait. Si le pain est bien après la cuisson, mais se dessèche ensuite trop vite, ajoutez un peu d'huile ou de beurre à la préparation.
Un pain qui s'affaisse
Si votre pain lève bien, mais s'affaisse pendant la cuisson, faites-le cuire sur le programme le plus court (Basic). En règle général, le risque que le pain s'affaisse en cours de cuisson est plus important avec les programmes plus longs.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Laissez d'abord la machine refroidir et débranchez la fiche de la prise de courant avant de la nettoyer et la ranger.
- N'utilisez jamais de détergents agressifs tels que nettoyants chimiques, nettoyants pour four, etc.
- Ne plongez jamais la machine à cuire le pain dans l'eau et ne remplissez jamais l'appareil d'eau.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du corps de la machine à l'aide d'un chiffon humide. Faites-le après chaque utilisation. Le bras pétrisseur doit également être nettoyé après chaque utilisation.



- Si le bras pétrisseur reste collé dans le moule après la cuisson, remplissez le moule d'eau chaude, laissez l'eau agir pendant cinq minutes puis sortez le bras.
- Avant de la ranger, vérifiez que la machine a parfaitement refroidi, est tout à fait propre et bien sèche. Rangez-la avec son couvercle fermé.

POUR CONCLURE
Avec toutes ces informations, vous disposez théoriquement de tout ce qu'il faut pour créer votre recette favorite. Il suffit juste d'un peu de pratique. Au début, le résultat sera peut-être légèrement décevant, la fabrication du pain restant un procédé artisanal qu'il faut un certain temps pour maîtriser. La quête du pain 'parfait' s'accompagne souvent de quelques déboires. Ne soyez pas déçu(e) si vous ne réussissez pas du premier coup. Demandez aux autres personnes qui font du pain à la maison quelles sont leurs expériences. Apprenez-en plus à ce sujet en consultant des livres ou en allant sur Internet. Et continuez surtout à expérimenter, les possibilités sont infinies. Et le pain fait maison est toujours le plus savoureux.

PRINCESS SILVER/ ROYAL BREADMAKER EASY ART. 1938/ 1939

Schnell und einfach ein schmackhaftes Brot backen. Mit dem Princess Breadmaker Easy ist das kein Problem. Diese vollautomatische Brotbackmaschine mischt und knetet den Teig, backt das Bot und schaltet anschließend in die Warmhaltefunktion um, damit das Brot schön knusprig bleibt. Jederzeit frisches Brot nach eigenem Geschmack im Haus.
Brotbacken ist mit dieser Brotbackmaschine nicht nur einfach und Kosten sparend, sondern macht auch noch Spaß. Mit unseren Rezepten backen Sie Ihre ersten Brote und wie von selbst werden Sie beim Experimentieren mit verschiedenen Mehlsorten und anderen Zutaten Spaß an der Sache finden. Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und Backspaß!

ZUERST AUFMERKSAM DURCHLESEN
Diese Gebrauchsanleitung in Ruhe durchlesen und aufbewahren, um später noch einmal darauf zurückgreifen zu können. Prüfen, ob die Netzspannung in Ihrer Wohnung der des Gerätes entspricht. Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

HINWEISE VOR DEM GEBRAUCH
- Die Brotbackmaschine ausschließlich für die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke verwenden und nur die vom Hersteller empfohlenen Zubehörteile benutzen.
- Die Brotbackmaschine an 230 Volt Wechselstrom anschließen.
- Vorsichtig sein, wenn sich bei Verwendung der Brotbackmaschine Kinder in der Nähe befinden.
- Während der Benutzung wird die Maschine heiß. Topfhandschuhe tragen, wenn die heiße Backform aus der Brotbackmaschine genommen wird.
- Vor dem Erstgebrauch der Backform und des Knethakens müssen diese in warmem Seifenwasser gut abgewaschen und anschließend abgetrocknet werden. Die Backform nicht im Wasser stehen lassen, da sonst Wasser in den Drehmechanismus gelangen kann.
- Die Brotbackmaschine, das Kabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Die Maschine auf eine stabile, flache und nicht-brennbare Unterlage stellen, nicht in die Nähe eines Ofens, Herds oder Ähnlichem. Zwischen Brotbackmaschine und Wand einen Mindestabstand von 5 cm einhalten und die Maschine nicht in der Nähe brennbarer Stoffe verwenden.
- Die Maschine nicht an einen feuchten Ort stellen und nicht im Freien benutzen.
- Darauf achten, dass das Kabel nicht mit heißen Gegenständen in Berührung kommt.
- Darauf achten, dass das Kabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, um zu vermeiden, dass jemand darüber stolpert.
- Bei der Benutzung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass es den gleichen Anforderungen entspricht wie die Brotbackmaschine.
- Immer den Netzstecker ziehen, wenn die Maschine gereinigt oder nicht benutzt wird.
- Kein Metallbesteck benutzen, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Die Maschine immer mit trockenen Händen anfassen.
- Die Maschine während des Backvorgangs nicht abdecken und auch nichts auf den Deckel legen.
- Die Brotbackmaschine bei auftretenden Mängeln nicht mehr benutzen, sondern von einem anerkannten Kundendienst überprüfen lassen.
- Niemals mehr als die angegebenen Mengen in die Brotbackmaschine geben, da der Brotteig sonst aus der Backform quillt.



10 WICHTIGE SCHRITTE FÜR ERFOLGREICHES BROTBACKEN

1. Die Backform in die Maschine einsetzen und darauf achten, dass sie ordnungsgemäß befestigt ist.
2. Die beiden Knethaken auf dem Stift in der Backform befestigen.
3. Die Zutaten in nachfolgend angegebener Reihenfolge in die Backform geben:
   - Mehl
   - Öl/Butter in eine Ecke
   - Zucker und Salz in eine andere Ecke
   - Hefe in eine Vertiefung oben auf das Mehl
   - Wasser/Milch am Rand entlang hineingießen
4. Den Deckel schließen und den Stecker in die Steckdose stecken. Die „Power"-Kontrolllampe leuchtet jetzt.
5. Das gewünschte Programm (Basic, French oder Whole Wheat) wählen. Nach dem Starten des Programms leuchtet die entsprechende Kontrolllampe.
6. Wenn das Programm abgelaufen ist, ertönt fünf Mal ein Signalton. Danach schaltet die Maschine automatisch auf die Warmhaltefunktion um. Das Brot wird jetzt noch 60 Minuten warm gehalten. Wenn die Warmhaltephase abgelaufen ist, ertönt zwölf Mal ein Signalton.
7. Die Warmhaltefunktion kann ausgeschaltet werden. Dazu die Programmtaste eindrücken und zwei Sekunden lang gedrückt halten. Das Signal ertönt dann ein Mal und die Lampe schaltet sich aus.
8. Die Backform aus der Brotbackmaschine herausheben. Dabei immer Topfhandschuhe tragen. Die Backform umdrehen und vorsichtig schütteln, bis das Brot aus der Form gleitet. Wenn der Knethaken im Brot stecken geblieben ist, einen Gegenstand (nicht aus Metall) in das Loch des Knethaken stecken und den Knethaken vorsichtig herausziehen. Das geht am einfachsten, wenn das Brot noch nicht abgekühlt ist.
9. Das Brot auf einem Gitter abkühlen lassen.
10. Den Stecker aus der Steckdose ziehen.

DIE PROGRAMME

Für die Zubereitung eines Brotes kann aus drei Programmen ausgewählt werden: Basic, French und Whole Wheat. Nach gewisser Zeit hat man im Allgemeinen ein Lieblingsprogramm, auf das man eigene Rezepte abstimmt. In der Praxis hat sich gezeigt, dass die Wahrscheinlichkeit, dass das Brot zusammenfällt, bei einem Kurzprogramm (Basic) am geringsten ist.

Basic: Für die Zubereitung von Weiß- und Mischbrot. Dieses Programm wird am häufigsten verwendet.

French: Ebenfalls für die Zubereitung von Weiß- und Mischbrot geeignet. Die Back- und Aufgehzeit ist bei diesem Programm etwas länger als bei Basic.

Whole Wheat: Für die Zubereitung von Vollkornbrot sowie Brot aus schwereren Mehlsorten.

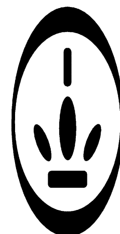
Hinweis:
Welches Programm am geeignetsten ist, hängt von mehreren Faktoren ab. Es kann also sein, dass sich ein hervorragendes Vollkornbrot am einfachsten mit dem Basic-Programm backen lässt.

BACKZEITEN

Programm	Basic (Minuten)	French (Minuten)	Whole Wheat (Minuten)
Kneten	30	30	35
Aufgehen	60	70	100
Backen	40	50	45
Programmzeit insgesamt	130	150	180
Warmhaltephase	60	60	60

EINIGE BROTREZEPTE

Bei den Mengenangaben wurde von dem mitgelieferten Messbecher und Messlöffel (mit der Maßangabe für einen Tee- oder Esslöffel an den Enden) ausgegangen.



Weißbrot

Weizen(Auszugs)mehl	450 Gramm
(Trocken)Hefe	4 Teelöffel
Öl	3 Esslöffel
Milch	2 bis 3 Esslöffel
Salz	1 gehäufter Teelöffel
Zucker	1 1/2 Esslöffel
Wasser	250 ml

Vollkornbrot

Vollkornmehl	450 Gramm
(Trocken)Hefe	4 Teelöffel
Öl	3 Esslöffel
Milch	2 Esslöffel
Salz	1 gehäufter Teelöffel
Zucker	1 1/2 Esslöffel
Wasser	260 ml

Mischbrot

Weizenmehl	400 Gramm
Waldkornmehl (oder andere Mehlsorte)	50 Gramm
Hefe	4 Teelöffel
Öl	3 Esslöffel
Milch	2 Esslöffel
Joghurt	1 Esslöffel
Salz	1 gehäufter Teelöffel
Zucker	1 1/2 Esslöffel
Wasser	250 ml

MUT ZUM EXPERIMENTIEREN

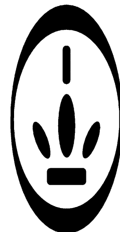
Natürlich kann man mit einem der Rezepte sofort ein Brot backen. Wer aber einmal auf den Geschmack gekommen ist, wird bald mit verschiedenen Zutaten experimentieren. In diesem Zusammenhang ist es praktisch, etwas besser über die einzelnen Zutaten Bescheid zu wissen. Es folgen einige Informationen, die man beim Backen gut gebrauchen kann.

MEHL

Der Hauptbestandteil von Brot ist Mehl. Es gibt viele verschiedene Mehlsorten und -mischungen. Welche Getreideart für das Brot verwendet wird, macht viel aus. Auszugsmehl enthält beispielsweise viel Gluten und geht daher besser auf als „schwereres“ Mehl. Man benötigt deshalb weniger Hefe. Bei Gluten handelt es sich um Proteinkomplexe in Getreidesorten wie Weizen, Hafer, Roggen und Gerste. Diese roteinkomplexe bilden beim Aufgehen des Brotes ein Netz, das den Kohlendioxidbläschen entgegenwirkt. Dadurch geht das Brot auf.

Auszugs- oder Haushaltsmehl
Das hellste Mehl wird als Auszugs- oder Haushaltsmehl bezeichnet. Es enthält nahezu keine Kleie oder Keimteilchen, allerdings viel Gluten. Dieses Mehl wird meist zum Binden von Suppen oder Soßen verwendet, eignet sich aber auch zum Backen von (Weiß)Brot.

Weizen(Auszugs)mehl
Weizenauszugsmehl ist weißes Weizenmehl. Weizenmehl hat eine grauere Farbe und enthält eine kleine Menge Kleie und Keimteilchen. Weizen(Auszugs)mehl enthält ebenfalls viel Gluten.



Vollkorn(weizen)mehl
Vollkornmehl wird aus dem vollen, unbearbeiteten Weizenkorn gemahlen. Es enthält noch die gesamten Kleie- und Keimbestandteile. Vollkornmehl ist genau wie Weizenmehl reich an Gluten, aber wegen der Kleie und Keimteilchen „schwerer“. Deshalb wird das Brot kompakter, wenn es ausschließlich mit Vollkornmehl zubereitet wird. Wer zu Hause bäckt, fügt daher meistens etwas Weizenmehl hinzu.

Neben diesen Sorten gibt es noch zahlreiche weitere Mehlsorten, mit denen nach Herzenslust experimentiert werden kann, wie beispielsweise: Hafer-, Gersten-, Buchweizen-, Dinkel-, Mais- und Roggenmehl.

Mehlsorten mischen.
Die meisten Mehlsorten können gut miteinander vermischt werden. Zum Beispiel die Kombination aus Buchweizen- mit Hafer- und Weizenmehl. Oder Gersten- mit Weizenauszugsmehl. Im Handel sind außerdem verschiedene Mehlmischungen erhältlich, wie Waldkorn-, Sechs-, Neun- oder Zehnkornmehl. Diese Mischungen enthalten zum Teil schon Auszugsmehl bzw. Backmittel.

Fertigmischungen
Es gibt auch Mehlmischungen im Handel, die abgesehen von Wasser bereits alle Zutaten enthalten. Diese so genannten Fertigmischungen sind praktisch und schnell im Gebrauch, allerdings auch teurer.

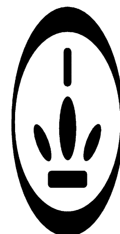
HEFE
Um Brot gehen zu lassen, benötigt man Hefe. Hefe ist in frischer Form (Würfel), aber auch als Trockenhefe (Granulat) erhältlich. Der Geschmack von frischer Hefe ist etwas ausgeprägter als der Geschmack der Trockenhefe. Es gibt verschiedene Marken Trockenhefe, die in ihrer Wirkung unterschiedlich sein können. Welche Hefe man bevorzugt, ist ganz persönlich.
Grob gesagt benötigt man von Trockenhefe (auch Instanthefe genannt) nur die Hälfte des Gewichts von frischer Hefe.
Wenn die Hefe mit Salz oder Fetten in Berührung kommt, kann ihre Wirkung beeinträchtigt werden. Salz „tötet“ die Hefe ab, Fett „schließt die Hefezellen auf“ und der Teig kann nicht mehr gehen. Deshalb dürfen Hefe, Salz und Butter in der Brotbackmaschine nicht zu dicht nebeneinander liegen.

SALZ
Salz verleiht dem Brot natürlich Geschmack, spielt aber auch für eine knusprige Rinde und das Aufgehen eine wichtige Rolle (Salz kann den Aufgehprozess allerdings auch zunichte machen, wenn es direkt mit der Hefe in Berührung kommt). Salz verstärkt die Glutenkonstruktion, die dem Brot Form gibt. Salz sorgt auch dafür, dass der Brotteig nicht aus der Form quillt oder zusammenfällt, bevor er gut durchgebacken ist. Man kann durchaus ein salzarmes oder sogar salzloses Brot backen, muss dann aber die anderen Zutaten darauf abstimmen.

FLÜSSIGKEITEN
Die gängigste Flüssigkeit zum Brotbacken ist Wasser, es kann aber ab und zu auch durch (Butter)Milchprodukte ersetzt werden. Das beeinflusst sowohl den Geschmack als auch das Aufgehen und die Brotstruktur. Vollmilch wirkt sich aufgrund der enthaltenen Fette positiv auf die Frische aus. Der Milchzucker (Laktose) befördert das Aufgehen. Mit Buttermilch wird ein helleres Brot gebacken, das länger frisch bleibt.

ZUCKER
Zucker ist nur teilweise für den Aufgehprozess wichtig; in noch höherem Maße bestimmt er den Geschmack des Brotes. Anstelle von Zucker kann auch Honig oder Sirup verwendet werden. In der Brotbackmaschine keinen groben oder Kandiszucker verwenden. Dadurch kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden. Für das Backen keine künstlichen Süßstoffe verwenden. Diese Stoffe sind im Allgemeinen nicht gut hitzebeständig.

FETTE
Fett ist eigentlich ein Backmittel. Man braucht es nicht unbedingt, aber das Brot gelingt besser, wenn man Fett verwendet. Fett macht den Teig geschmeidiger und sorgt dafür, dass er besser aufgeht. Darüber hinaus verschließt Fett das Glutennetz, so dass das gebildete Kohlendioxid „fest gehalten“ wird. Das Brot wird dadurch zarter und bleibt länger frisch.
Es eignen sich verschiedene Fettsorten. Mit Öl (Sonneblumen- oder Olivenöl), Butter und Margarine werden prima Ergebnisse erzielt. Von Öl wird die Rinde etwas weicher.
Margarine ergibt eine knusprigere Rinde und kommt außerdem dem Aufgehprozess zugute.
Wenn man Kräuterbrot backt, kann Öl mit einer Geschmacksrichtung, wie Walnuss-, Knoblauch- oder Basilikumöl, eine besondere Note hinzufügen.



TEMPERATUR

Wenn die Zutaten in die Backform gefüllt werden, sollten sie am besten Zimmertemperatur haben. Nie eine zu warme Flüssigkeit verwenden. Dadurch kann die Wirkung der Hefe zunichte gemacht werden.

HILFSMITTEL UND TIPPS

Auf einem Gitter abkühlen lassen
Das Brot nach dem Backen auf einem Gitter abkühlen lassen. So kann die Hitze auf allen Seiten entweichen.

Nach dem Abkühlen schneiden
Selbst gebackenes Brot lässt sich erst nach dem Abkühlen gut schneiden. Wenn das Brot noch warm ist, kann man es nur mit einem elektrischen Messer, beispielsweise dem Princess 2952 Silver Electric Knife, richtig schneiden.

Brot aufbewahren
Selbst gebackenes Brot - nach vollständigem Abkühlen - am besten in ein Geschirrtuch wickeln. Dann bleibt die Rinde knusprig. Auch spezielle Brotbeutel aus Papier sind dafür geeignet. In Kunststoffbeuteln und im Kühlschrank wird die Rind weich.

Brot einfrieren
Selbst gebackenes Brot lässt sich gut einfrieren, natürlich erst wenn es vollständig abgekühlt ist. Es ist praktisch, das Brot in Tagesportionen einzufrieren.
Am besten bei Zimmertemperatur auftauen lassen. In der Mikrowelle trocknet Brot schnell aus. Einfrieren ist also möglich, allerdings leidet dabei immer die Qualität des Brotes.

Dunkleres Brot
Für eine dunklere Farbe kann zum Mehl 1 Esslöffel Kakaopulver hinzugefügt werden. Dadurch wird der Geschmack kaum beeinflusst.

Knusprigere Rinde
Damit die Rinde knuspriger wird, das Brot nach dem Backen noch 10 oder 15 Minuten während der Warmhaltephase in der Maschine belassen.

Wenn der Brotteig aus der Form quillt
Der Aufgehprozess kann durch das Sichtfenster beobachtet werden. Normalerweise ist davon abzuraten, den Deckel während des Aufgehens zu Öffnen. Das Brot kann dann nämlich zusammenfallen. Wenn der Teig allerdings aus der Form quillt und am Sichtfenster klebt (kann auch noch während des Backens geschehen), den Deckel kurz anheben. Der Teig fällt dann etwas zusammen.

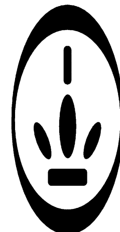
Ein kompaktes, kleines Brot
Zu viel Flüssigkeit ergibt ein kleines, flaches Brot. Der Teig geht dann nicht richtig auf, weil er zu nass ist. Es kann auch sein, dass die Hefe zu alt war.

Zu trockenes Brot
Zu wenig Flüssigkeit ergibt ein zu trockenes Brot. Dann (etwas) mehr Wasser oder Milch verwenden. Ist das Brot nach dem Backen in Ordnung, trocknet es danach aber schnell aus, etwas mehr Öl oder Butter hinzugeben.

Zusammengefallenes Brot
Das Brot geht gut auf, fällt aber während des Backens zusammen? In diesem Fall das kürzeste Programm (Basic) wählen. Bei den längeren Programmen ist im Allgemeinen die Wahrscheinlichkeit größer, dass das Brot während des Backens zusammenfällt.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Die Maschine erst gut abkühlen lassen und den Stecker aus der Steckdose ziehen, bevor sie gereinigt und weggeräumt wird.
- Niemals aggressive Reinigungsmittel wie chemische Reinigungsmittel, Ofenreiniger usw. benutzen.
- Die Brotbackmaschine nie in Wasser tauchen und auch nie mit Wasser befüllen.
- Das Gehäuse innen und außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Die Maschine nach jeder Benutzung reinigen. Auch der Knetarm muss nach jeder Benutzung gereinigt werden.
- Wenn der Knetarm nach dem Backen in der Form stecken bleibt, die Backform mit warmem Wasser füllen. Das Wasser fünf Minuten einwirken lassen und danach den Knetarm entfernen.
- Vor dem Wegräumen der Maschine kontrollieren, ob sie vollständig abgekühlt, gereinigt und trocken ist. Die Maschine mit geschlossenem Deckel aufbewahren.



ZUM SCHLUSS
Alle diese Informationen vermitteln eine theoretische Grundlage, um das eigene Lieblingsrezept zu entwickeln. Jetzt fehlt nur noch die Praxis. Das ist zu Beginn gar nicht so einfach. Brotbacken ist und bleibt schließlich ein Handwerk, das man nicht von einem auf den anderen Tag erlernt. Für das „perfekte“ Brot müssen erste einige Erfahrungen gesammelt werden. Man sollte deshalb nicht enttäuscht sein, wenn es nicht sofort gelingt. Erkundigen Sie sich bei anderen „Heimbäckern“ nach deren Erfahrungen. Vertiefen Sie sich in die Materie, lesen Sie darüber und informieren Sie sich im Internet. Und experimentieren Sie vor allem, denn die Möglichkeiten sind wirklich unbegrenzt. Schließlich schmeckt ein selbst gebackenes Brot immer noch am besten!

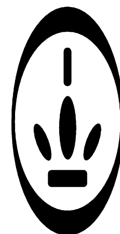
PRINCESS SILVER/ ROYAL BREADMAKER EASY ART. 1938/ 1939

Prepare un delicioso pan de manera rápida y fácil. Lo podrá hacer con nuestra máquina panificadora Princess Breadmaker Easy. Esta máquina panificadora completamente automática mezcla y amasa la masa, hornea el pan, y luego cambia a su posición de conservación de calor para que el pan permanezca fresco y crocante. Así podrá contar siempre con el pan fresco que le gusta.
Se dará cuenta que hornear pan con esta máquina panificadora no solo es fácil y ventajoso, sino también divertido. Siguiendo nuestras recetas podrá hornear sus primeros panecillos, pero poco a poco, tendrá el gusto de poder experimentar con diferentes clases de harinas y otros ingredientes. ¡Le deseamos muchos éxitos y placer en hornear su propio pan!

PRIMERO LEA CUIDADOSAMENTE
Primero léanse detenidamente estas instrucciones de uso y guárdense para una consulta posterior. Asegure que la tensión en su vivienda coincide con la apropiada para el aparato. Conecte este aparato únicamente a un enchufe con toma a tierra.

INSTRUCCIONES DE USO
- Use la máquina sólo para el objetivo descrito en las instrucciones y use solo los accesorios recomendados por el fabricante.
- Conecte la máquina panificadora a una corriente alterna de 230 voltios.
- Ponga cuidado cuando use la máquina panificadora en la presencia de niños.
- La máquina se calienta durante su uso. Póngase guantes de horno para sacar el molde caliente de la máquina.
- - Antes del primer uso, lave cuidadosamente el molde y el brazo amasador en agua jabonosa caliente y séquelos bien. No deje el molde en el agua porque entraría agua en su mecanismo giratorio.
- ¡NO SUMERJA NUNCA LA MÁQUINA PANIFICADORA, EL CABLE O EL ENCHUFE EN AGUA NI EN OTROS LÍQUIDOS!
- Coloque la máquina sobre una superficie sólida, plana y no inflamable, y nunca cerca de hornos, estufas o artículos similares. Deje un espacio de por lo menos 5 cm entre la máquina y la pared, y no use la máquina cerca de artículos inflamables.
- No coloque la máquina en lugares húmedos y no la use afuera.
- Cuide que el cable no toque objetos calientes.
- Cuide que el cable no cuelgue en el borde de la encimera o mesa para evitar que alguien se tropiece.
- Si usa cable de extensión, cuide que sea compatible con su máquina panificadora.
- Retire el enchufe de la toma de contacto cuando no use la máquina o cuando quiera limpiarla.
- No use artículos como espátulas, cuchillos y tenedores metálicos en el molde para evitar dañar la capa antiadherente.
- Agarre la máquina siempre con las manos secas.
- Cuando hornee el pan, no cubra nunca la máquina o tampoco coloque nada sobre su tapa.
- Le recomendamos no usar la máquina cuando esté averiada y dejarla revisar por un servicio técnico reconocido.
- No agregue más cantidad de ingredientes que la recomendada en la máquina porque la masa sobrepasará los bordes del molde provocando posibles daños.

DIEZ PASOS IMPORTANTES PARA HORNEAR CON ÉXITO EL PAN
1. Ponga el molde en la máquina y asegure que quede bien fijo.
2. Sujete el brazo batidor en el pasador del molde.



3. Agregue los ingredientes en el molde respetando el orden siguiente:
   - harina.
   - aceite / mantequilla en un rincón.
   - azúcar y sal en otro rincón.
   - la levadura arriba en un hueco hecho en la harina.
   - agua / leche por los bordes.
4. Cierre la tapa y enchufe la clavija en la toma de corriente. El piloto de alimentación se iluminará en estos momentos.
5. Seleccione el programa deseado (Basic, French o Whole Wheat— básico, francés o integral). El piloto correspondiente se iluminará indicando que se ha iniciado el programa.
6. Cuando termine el programa, se oirá un pito cinco veces. Enseguida la máquina cambiará a la fase de conservación. El pan se conservará caliente durante 60 minutos. Una vez que termine la fase de conservación, se oirá 12 veces un pito.
7. En este momento se puede detener la fase de conservación. Para ello pulse el botón del programa y manténgalo presionado por dos segundos. Se oirá el pito una vez y se apagará el piloto.
8. Levante el molde de la máquina. Para ello póngase siempre guantes. Voltee el molde y sacúdalo con cuidado hasta que el pan se salga del molde. Si el brazo batidor se ha quedado en el pan, introduzca un artículo que no sea metálico en el orificio del brazo batidor y mueva hacia atrás y hacia delante para sacarlo con cuidado. La manera más fácil de hacerlo es cuando el pan no se ha enfriado todavía.
9. Deje enfriar el pan sobre una rejilla.
10. Desenchufe la clavija de la toma de corriente.

PROGRAMAS

Puede escoger entre tres programas para hornear el pan: Basic, French y Whole Wheat. Después de un tiempo podrá establecer el programa favorito para hacer sus recetas. En la práctica se ha demostrado que la posibilidad de que el pan se asiente y no crezca es menor en un programa corto (Basic).

Basic — Básico: Para preparar pan blanco y mezclado. Este es el programa que más se usa.

French — Francés: También apropiado para preparar pan blanco y mezclado. El tiempo de horneado y crecimiento es un poco más largo que el de Basic.

Whole wheat — Harina integral: Para preparar pan integral y pan de harinas más pesadas.

Nota:
El programa que sea más apropiado dependerá de muchos factores. Por lo tanto se podrá obtener el mejor pan integral usando el programa Basic.

TIEMPO DE HORNEADO

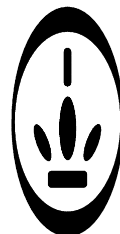
Programa	Básico (minutos)	Francés (minutos)	Integral (minutos)
Amasado	30	30	35
Leudado	60	70	100
Horneado	40	50	45
Duración del programa	130	150	180
Conservación	60	60	60

ALGUNAS RECETAS DE PAN

Las cantidades se han calculado según la taza y cuchara medidora suministradas (esta última tiene la medida de una cucharada y una cucharadita en sus extremos).

Pan blanco

Flor de harina	450 gramos
Levadura (seca)	4 cucharadas
Aceite	3 cucharaditas
Leche	2 a 3 cucharaditas
Sal	1 cucharada bien llena
Azúcar	1 1/2 cucharadita
Agua	250 ml



Pan integral

Harina integral	450 gramos
Levadura (seca)	4 cucharadas
Aceite	3 cucharaditas
Leche	2 cucharaditas
Sal	1 cucharada bien llena
Azúcar	1 1/2 cucharadita
Agua	260 ml

Pan mezclado

Harina de trigo	400 gramos
Harina Waldkorn (u otra clase de harina)	50 gramos
Levadura	4 cucharadas
Aceite	3 cucharaditas
Leche	2 cucharaditas
Yogur	1 cucharadita
Sal	1 cucharada bien llena
Azúcar	1 1/2 cucharadita
Agua	250 ml

¡ATRÉVASE A EXPERIMENTAR!

Puede empezar de inmediato a hornear un pan, siguiendo una de las recetas. Pero mientras logra obtener el sabor, diviértase y experimente con los diferentes ingredientes. Para poder hacerlo, es bueno y práctico conocer más sobre los diferentes ingredientes para preparar pan. La siguiente información le será ciertamente útil para la preparación de pan:

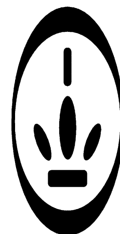
HARINA

El componente principal del pan es la harina. Existen muchos tipos diferentes de harina y mezclas de harina. El tipo de grano usado para la harina hace una gran diferencia en el pan. La harina de trigo por ejemplo contiene tanto gluten que leuda mejor que una harina 'más pesada', y necesita por lo tanto menos levadura. Los glútenes son complejos proteínicos que se encuentran en los cereales como el trigo, la avena, el centeno y la cebada. Cuando leuda el pan, estos glútenes forman una red que retiene las burbujas de dióxido de carbono en la masa para que el pan pueda crecer.

Harina común o harina casera
La mayor parte de harina blanca se llama harina común o harina casera. Contiene muy poco salvado o germen de trigo pero mucho gluten. Esta harina se usa ante todo para espesar sopas y salsas, pero también se puede utilizar perfectamente para hacer pan (blanco).

Flor de harina y harina de trigo
La flor de harina es harina de trigo blanco. La flor de harina es ligeramente de color gris y contiene poca cantidad de salvado y germen de trigo. La flor de harina y la harina de trigo contienen también mucho gluten.

Harina (de trigo) integral
La harina integral está compuesta de granos completos, enteros de harina de trigo, de tal manera que aún contiene el salvado y germen de trigo de la harina. La harina integral es igualmente rica en gluten que la flor de harina, pero más 'pesada' debido a las partículas de salvado y germen de trigo. La mayoría de panaderos caseros agregan un poco de harina de trigo porque si solo se usa harina integral, se obtendrá pan más compacto.



Además de estos tipos de harina, hay otras variedades con las cuales puede experimentar a su gusto como: harina de avena, cebada, trigo sarraceno, escanda, maíz y centeno.

Mezcla de tipos de harina
La mayoría de tipos de harina se puede mezclar fácilmente. Algunas combinaciones comunes son la de harina de trigo sarraceno, avena y trigo, y la de harina de cebada y trigo.

También hay varias mezclas de harinas en el mercado, como por ejemplo la harina waldkorn (de monte) o la harina multigrano de seis, siete o nueve granos. Estas mezclas algunas veces ya contienen mejorador de pan o harina.

Mezclas completas
También se pueden conseguir mezclas que ya vienen con todos los ingredientes salvo el agua. Estas mezclas completas son de preparación fácil y rápida, pero también más costosas.

LEVADURA
La levadura es indispensable para que el pan crezca. La levadura se consigue fresca (levadura en bloques) como seca (levadura en gránulos). El sabor de la levadura fresca es algo más pronunciado que el de la levadura seca. Existen diferentes marcas de levadura seca cuyos resultados son diferentes, de tal manera que la preferencia en levadura queda a gusto personal.
Por así decirlo, solo se necesita la mitad de levadura cuando se usa levadura seca (conocida también como levadura instantánea) que cuando se usa levadura fresca.
El efecto de la levadura puede disminuir cuando la levadura entra en contacto con sal o grasas. La sal 'mata' la levadura y la grasa 'retiene las células de levadura', por lo que no dejan crecer la masa. Por lo tanto, es importante asegurar que la levadura, la sal y la mantequilla no queden muy cerca la una de la otra en la máquina panificadora.

SAL
La sal, que se encarga naturalmente del sabor del pan, también es importante para obtener una costra de pan crocante y para su crecimiento (a pesar de que lo puede interrumpir si entra en contacto con la levadura). La sal fortalece la estructura del gluten que le da forma al pan y también evita que el pan se desborde y deje de crecer antes de que esté bien horneado. Es posible preparar pan con poca sal o pan sin sal, pero para ello se deberán variar un poco los ingredientes.

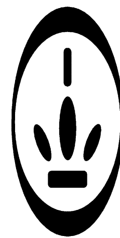
LÍQUIDOS
El líquido más común usado en la preparación de pan es el agua, aunque también se puede ensayar con leche o suero de leche. Esto influye tanto en el sabor como en el crecimiento y la estructura del pan.
La grasa de la leche entera tiene un efecto positivo en la frescura del pan, y el azúcar de la leche (lactosa) mejora su crecimiento. El suero de leche produce un pan más ligero que permanece fresco por más tiempo.

AZÚCAR
El azúcar no es tan importante en el proceso de crecimiento, pero determina el sabor del pan. En vez de azúcar se puede usar miel, jarabe o melaza. No use azúcar de cristales grandes o azúcar cande en la máquina porque puede dañar su capa antiadherente. No use edulcorantes para hornear el pan porque generalmente se descomponen por el calor.

GRASAS
La grasa es realmente un mejorador de pan; no es necesaria, pero mejora el pan si se la usa. La grasa hace que la masa se vuelva más suave y pueda crecer con mayor facilidad. La grasa también rodea la estructura de gluten para que el gas de dióxido de carbono producido 'no se escape' por lo que el pan se vuelve más suave y permanece fresco por más tiempo.
Hay varios tipos de grasa que son apropiados. El aceite (de girasol o de olivas), la mantequilla fresca o la margarina ofrecen muy buenos resultados. El aceite produce una costra más suave. La margarina produce una costra más crocante y ayuda en el proceso de crecimiento. Para preparar un delicioso pan de hierbas use aceite con sabor como el aceite de nuez, aceite de ajo o aceite de albahaca.

TEMPERATURA
Lo mejor es tener los ingredientes a temperatura ambiente cuando se vierten en el molde. No use nunca líquidos demasiado calientes porque pueden disminuir o anular el efecto de la levadura.

ACCESORIOS Y CONSEJOS PRÁCTICOS
Enfriamiento sobre rejilla
Después de hornear el pan déjelo enfriar sobre una rejilla para que el calor desaparezca por todos lados.
Partimiento después de enfriar
El pan casero solo se puede cortar mejor después de enfriarse. Si el pan aún está caliente, solo se puede cortar bien con un cuchillo eléctrico, como por ejemplo, el Princess 2952 Silver Electric Knife.



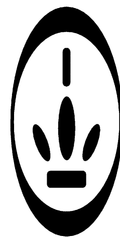
Conservación del pan
La mejor manera de conservar pan casero – después de dejarlo enfriar – es envolviéndolo en un paño de cocina.
De esta manera la costa permanece crocante. También hay bolsas de papel muy apropiadas para el pan. La costra del pan se ablanda si se guarda en bolsas plásticas o en el refrigerador.
Congelamiento del pan
El pan casero también se puede congelar después de enfriado. Lo más fácil es hacerlo en porciones diarias.
Lo mejor es descongelar el pan a temperatura ambiente porque en el horno microondas se reseca. A pesar de que se puede congelar, la calidad del pan se verá disminuida.
Pan más oscuro
Se puede agregar 1 cucharada de cacao en polvo a la harina para obtener un pan más oscuro. Esto tiene muy poca repercusión en el sabor del pan.
Costra más crocante
Para obtener una costra más crocante, deje el pan en la máquina, unos 10 a 15 minutos más, después de terminar el horneado, durante la fase de conservación.
Rebosamiento del pan
El proceso de crecimiento lo podrá observar por la ventanilla. Se recomienda no abrir la tapa durante el crecimiento porque puede hacer asentar el pan. Pero en caso de que se rebose y se pegue a la ventanilla (lo cual puede ocurrir también durante el horneado), levante la tapa por unos segundos. La masa se asentará un poco.
Barra de pan compacta y pequeña
Si se usa demasiado líquido, se obtendrá una barra de pan pequeña y plana. La masa no podrá crecer porque está demasiado húmeda. También puede ser que la levadura esté demasiado vieja.
Pan demasiado seco
Si se usa muy poco líquido, se obtendrá un pan demasiado seco. Ensaye agregando un poco más de agua o leche. Si el pan queda bien después de horneado pero se reseca rápido, agregue un poco más de aceite o mantequilla a la masa.
Pan asentado
Si el pan crece bien pero se asienta durante el horneado, use el programa más corto (Basic) la próxima vez. Por lo general, hay más probabilidad de que el pan se asiente durante un programa más largo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Deje enfriar siempre la máquina y saque la clavija de la toma de corriente antes de limpiar o guardar el aparato.
- No use nunca productos de limpieza agresivos, como limpiadores químicos, limpiadores para horno, etc.
- ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni tampoco lo rellene de agua!
- Limpie el interior y exterior del aparato con un paño húmedo. Repita esto después de cada uso. El brazo batidor también se debe limpiar después de cada uso.
- Si el brazo batidor se queda pegado en el molde después del horneado, rellene el molde con agua, deje obrar el agua durante 5 minutos y retire después el brazo batidor.
- Antes de guardar el aparato, asegure que se ha enfriado, limpiado y secado completamente. Guarde el aparato con la tapa cerrada.

PARA FINALIZAR

Después de haber leído esta información, tendrá teóricamente la capacidad para preparar sus recetas favoritas. Ahora, manos a la obra, porque hacer pan sigue siendo un verdadero arte que requiere de tiempo y no se logra de un día para otro. La búsqueda del pan 'perfecto' no es más que un método de ensayo y error. No se decepcione si no lo logra de inmediato. Consulte con otros panaderos caseros sobre sus experiencias. Profundice en el tema, lea más sobre el asunto, investigue en la red. Y, sobre todo, siga experimentando porque las posibilidades son innumerables, y el pan casero es, de todas maneras, el mejor pan.



PRINCESS SILVER/ ROYAL BREADMAKER EASY ART. 1938/ 1939

Preparare in maniera rapida e semplice un ottimo pane; con il Princess Breadmaker Easy è possibile. Questa macchina per il pane completamente automatica mescola ed impasta gli ingredienti, cuoce il pane e lo mantiene caldo, fresco e croccante. In questo modo avrete sempre il pane fresco che preferite.

Scoprirete che preparare il pane con l'apposita macchina non è solo facile e conveniente, ma anche divertente. Potete preparare il vostro primo pane in base alle nostre ricette, ma presto vedrete che prenderete gusto a sperimentare altri tipi di farine ed altri ingredienti. Vi auguriamo buon lavoro e buon divertimento!

PRIMA LEGGIAMO

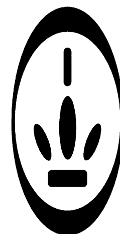
Leggete attentamente queste istruzioni d'uso e conservatele per eventuali consultazioni future. Verificate che la tensione di alimentazione dell'apparecchio corrisponda a quella della vostra abitazione. Collegate l'apparecchio unicamente ad una presa di alimentazione con messa e terra.

INDICAZIONI PER L'USO

- Utilizzate l'apparecchio esclusivamente per lo scopo indicato nel libretto di istruzioni ed utilizzate unicamente gli accessori raccomandati dal fabbricante.
- Collegate la macchina ad una corrente alternata a 230 Volt.
- Fate attenzione se usate la macchina in presenza di bambini.
- La macchina diventa calda durante l'uso. Indossate dei guanti da forno per estrarre lo stampo dalla macchina.
- Lavate con acqua calda e sapone ed asciugate accuratamente lo stampo e la pala per impastare prima di usarli per la prima volta. Non lasciate lo stampo in ammollo per evitare che l'acqua entri nel meccanismo di rotazione.
- Non immergete mai la macchina, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi.
- Posizionate la macchina su una superficie solida, piana e non infiammabile e non vicino ad un forno, ad un fornello o simili. Fate in modo che vi siano almeno 5 cm tra la macchina ed i muri e non usate la macchina in vicinanza di materiali infiammabili.
- Non posizionate la macchina in un luogo umido e non utilizzatela all'esterno.
- Assicuratevi che il cavo di alimentazione non tocchi oggetti caldi.
- Assicuratevi che il cavo di alimentazione non penzoli dal tavolo o dal piano di lavoro, in modo che nessuno possa inciamparvi.
- Se usate una prolunga assicuratevi che questa soddisfi gli stessi requisiti della macchina.
- Togliere sempre la spina dalla presa di alimentazione quando non usate la macchina o volete pulirla.
- Non toccate l'interno dello stampo con attrezzi come palette in metallo, coltelli e forchette, per evitare di danneggiare lo strato antiaderente.
- Toccate la macchina sempre solo con le mani asciutte.
- Non coprite in alcun modo la macchina durante la cottura e non posizionate alcun oggetto sul coperchio.
- Non usate la macchina se è guasta, ma fatela controllare da un tecnico riconosciuto.
- Non superate mai le quantità indicate, altrimenti l'impasto potrebbe fuoriuscire dallo stampo con le relative conseguenze.

10 PASSI IMPORTANTI PER LA PREPARAZIONE DI UN BUON PANE

1. Inserite lo stampo nella macchina ed assicuratevi che sia bloccato bene.
2. Inserite il coltello per impastare sul perno nello stampo.
3. Versate gli ingredienti nello stampo nel seguente ordine
   - Farina
   - versate l'olio/il burro in un angolo
   - zucchero e sale in un altro angolo
   - versate il lievito in cima, in una fossetta praticata nella farina
   - versate l'acqua/il latte lungo i bordi
4. Chiudete il coperchio ed inserite la spina nella presa di alimentazione. La spia luminosa dell'alimentazione si accende.
5. Scegliete il programma desiderato (Basic, French o Whole Wheat). La spia luminosa corrispondente si accende indicando l'avvio del programma.
6. Al termine del programma la macchina emette per cinque volte un segnale acustico. Dopodiché viene avviata automaticamente la fase di mantenimento della temperatura. Il pane viene tenuto in caldo ancora 60 minuti. Al termine della fase di mantenimento della temperatura la macchina emette per dodici volte un segnale acustico.
7. La fase di mantenimento della temperatura può essere interrotta. A tal fine, tenete premuto per due secondi il pulsante del programma. Il segnale acustico viene emesso una sola volta e la spia luminosa si spegne.
8. Estraete lo stampo dalla macchina. Indossate sempre dei guanti da forno per questa operazione. Rovesciate lo stampo ed agitatelo delicatamente fino a fare scivolare il pane fuori dallo stampo. Se il coltello per impastare è rimasto nel pane, inserite un attrezzo non metallico nel foro del coltello e fate leva con molta attenzione per estrarre il coltello. Il coltello esce più facilmente se il pane non si è ancora raffreddato del tutto.



9. Lasciate raffreddare il pane su una griglia.
10. Togliete la spina dalla presa di alimentazione.

I PROGRAMMI

Per preparare il pane potete scegliere uno dei tre programmi Basic, French e Whole Wheat. Con un po' di esperienza troverete il vostro programma preferito, su cui basare le vostre ricette. In linea di massima si può dire che il rischio che il pane si afflosci è minore con un più programma corto (Basic).

Basic: Per la preparazione di pane bianco e misto. Questo è il programma più usato.

French (Francese): Indicato anche per la preparazione di pane bianco e misto. I tempi di cottura e lievitazione sono un po' più lunghi rispetto al programma Basic.

Whole Wheat (Tutto Frumento): Per la preparazione del pane integrale e del pane con farine di tipo più pesante.

Nota:
La scelta del programma, piuttosto che un altro, dipende da molti fattori. Pertanto, può anche accadere che riusciate a preparare un ottimo pane integrale semplicemente con il programma Basic.

TEMPI DI COTTURA

Programma	Basic (minuti)	French (Francese) (minuti)	Whole Wheat (Tutto Frumento) (minuti)
Impasto	30	30	35
Lievitazione	60	70	100
Cottura	40	50	45
Tempo totale	130	150	180
Fase di mantenimento della temperatura	60	60	60

ALCUNE RICETTE PER IL PANE

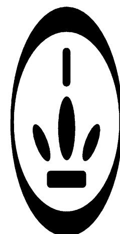
Per le quantità si è fatto riferimento al bicchiere graduato ed al misurino in dotazione (con la capacità di un cucchiaino e di un cucchiaio alle due estremità).

Pane bianco

Farina di frumento tipo '0' o tipo '1'	450 grammi
Lievito (secco)	4 cucchiaini
Olio	3 cucchiai
Latte	2 o 3 cucchiai
Sale	1 cucchiaino colmo
Zucchero	1 1/2 cucchiaio
Acqua	250 ml.

Pane integrale

Farina integrale	450 grammi
Lievito (secco)	4 cucchiaini
Olio	3 cucchiai
Latte	2 cucchiai
Sale	1 cucchiaino colmo
Zucchero	1 1/2 cucchiaio
Acqua	260 ml.



Pane misto

Farina di frumento	400 grammi
Farina integrale (o di altro tipo)	50 grammi
Lievito	4 cucchiaini
Olio	3 cucchiai
Latte	2 cucchiai di latte
Yogurt	1 cucchiaio
Sale	1 cucchiaino colmo
Zucchero	1 1/2 cucchiaio
Acqua	250 ml.

NON ABBIATE PAURA DI SPERIMENTARE

Ovviamente potete preparare fin da ora il pane in base alle ricette qui proposte. Ma vedrete che presto prenderete gusto a sperimentare l'aggiunta di qualche ingrediente nuovo. Per questo è bene sapere qualcosa di più sugli ingredienti che possono costituire l'impasto per il pane. Qui di seguito troverete alcune informazioni utili per la preparazione del pane.

FARINA

L'ingrediente principale del pane è la farina. Esistono molti tipi diversi di farina e miscele di farina. La scelta del tipo di grano è determinante per la qualità del vostro pane. La farina di frumento, per esempio, contiene molto glutine, per cui lievita meglio di farine più "pesanti", necessitando di una minore quantità di lievito. Il glutine è un complesso proteico contenuto nelle graminacee, come il frumento, l'avena, la segale e l'orzo. Durante la lievitazione del pane il glutine forma una rete che trattiene le bollicine gassose di acido carbonico. In questo modo la pasta lievita.

Fior di farina o farina tipo '00' (doppio zero)
La farina più bianca è chiamata farina '00' (doppio zero). Essa è praticamente priva di crusca e parti di germe, mentre è ricca di glutine. Questo tipo di farina viene generalmente usato per legare minestre e salse, ma può essere usato anche per la preparazione del pane (bianco).

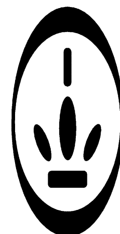
Farina di frumento tipo '0' e tipo '1'
La farina di frumento tipo '0' è più bianca di quella tipo '1'. Le farine di frumento tipo '1' è leggermente meno bianca, per la presenza di una maggiore percentuale di crusca e parti di germe. Entrambi i tipi sono ricchi di glutine.

Farina (di frumento) integrale
La farina integrale deriva dalla macinazione integrale del chicco di grano non lavorato, contenente ancora tutta la crusca e tutte le fibre del germe. Coma la farina di frumento, invece, anche la farina integrale è ricca di glutine, ma è più pesante, per via della presenza della crusca e delle fibre. Il pane di sola farina integrale, pertanto, è più compatto del pane bianco. Per questo motivo, spesso, per il pane fatto in casa si aggiunge un po' di farina di frumento all'impasto.

Oltre alle farine qui descritte, esistono moltissimi altri tipi di farina con cui sperimentare, quali: la farina di avena, il grano saraceno, la farina di farro, di mais e di segala.

Miscelazione di farine diverse
La maggior parte delle farine può essere mescolata con altri tipi di farina. Per esempio la combinazione farina di grano saraceno/farina d'avena/farina di frumento, o la combinazione farina d'orzo/farina di frumento. In commercio sono disponibili anche diverse miscele di farine, come le farine ai cinque, sei, nove, dieci cereali. Queste farine, spesso, contengono già fior di farina e/o agenti correttivi.

Miscele complete
In commercio esistono anche miscele complete, contenenti già tutti gli ingredienti, eccetto l'acqua. Le miscele complete sono facili e veloci da usare, ma sono anche più costose.



LIEVITO
Per lievitare, il pane necessita di lievito. Il lievito esiste sia fresco ('a cubetti'), sia secco (in polvere). Il sapore del lievito fresco è leggermente più forte di quello del lievito in polvere. Vi sono diverse marche di lievito in polvere, la cui azione può differire leggermente. La scelta del lievito dipende dal gusto personale. In linea di massima si può dire che una dose di lievito secco (chiamato anche lievito istantaneo) equivale a due dosi di lievito fresco.
L'azione del lievito può essere inibita dal contatto con il sale o con i grassi. Il sale 'uccide' il lievito, mentre i grassi imprigionano le cellule di lievito, impedendo la lievitazione dell'impasto. Per questo è importante assicurarsi che il lievito, il sale ed il burro non vengano mai a contatto diretto nella macchina per il pane.

SALE
Il sale dona ovviamente sapore al pane, ma è anche importante per ottenere una crosta croccante e per la lievitazione (potendo, al contrario, anche inibire la lievitazione venendo a contatto diretto con il lievito) Il sale rafforza la struttura del glutine che da forma al pane. Inoltre, il sale fa si che l'impasto non lieviti fuori dallo stampo o non si afflosci prima che sia ben cotto. Ovviamente è possibile preparare un pane povero, o addirittura privo di sale, ma bisogna variare un po' gli ingredienti.

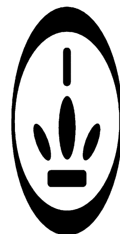
LIQUIDI
Il liquido maggiormente usato per la panificazione è l'acqua, ma potete provare ad usare anche il latte (o il latte scremato acido). L'uso di un liquido diverso influisce ovviamente sul gusto, ma anche sulla lievitazione e sulla struttura del pane.
Il latte intero, per via dei grassi in esso contenuti, mantiene il pane fresco più a lungo, mentre lo zucchero in esso contenuto (il lattosio), aumenta il potere lievitante. Il latte acido dà un pane più leggero, che rimane fresco più a lungo.

ZUCCHERO
Lo zucchero non incide tanto sulla lievitazione, quanto sul gusto del pane. Al posto dello zucchero possono essere usati anche miele, zucchero caramellato o sciroppo di zucchero. Non introducete zucchero in grani grossi o zucchero candito nella macchina per il pane. onde evitare di danneggiare lo strato antiaderente. Non usate dolcificanti artificiali nella cottura. In genere queste sostanze vengono denaturate dal calore.

GRASSI
I grassi in realtà sono degli agenti correttori; non sono necessari di per sé, ma la loro presenza migliora la qualità del pane. Il grasso rende la pasta più morbida e facilita la lievitazione. Il grasso, infatti, imprigiona la rete di glutine, 'trattenendo' l'acido carbonico che si sviluppa in forma gassosa, rendendo, di conseguenza, il pane più soffice e mantenendolo fresco più a lungo.
Si possono usare diversi tipi di grassi. L'olio (di semi di girasole o d'oliva), il burro e la margarina danno ottimi risultati. L'olio rende la crosta un po' più morbida. La margarina dà una crosta più croccante e favorisce il processo di lievitazione. Nella preparazione del pane alle erbe si può usare un olio aromatizzato, per esempio alle noci, all'aglio o al basilico.

TEMPERATURA
La panificazione risulta migliore se gli ingredienti sono a temperatura ambiente quando vengono introdotti nella forma. Non usate mai liquidi troppo caldi. Questi possono inibire l'azione del lievito.

ESPEDIENTI E SUGGERIMENTI
Raffreddamento sulla griglia
Dopo la cottura, lasciate raffreddare il pane su una griglia. In questo modo, il calore può essere disperso da tutti i lati.
Taglio dopo il raffreddamento
Il pane fatto in casa può essere tagliato bene solo dopo che si è raffreddato. Se il pane è ancora caldo potete tagliarlo solo con l'aiuto di un coltello elettrico, come ad esempio il Princess 2952 Silver Electric Knife.
Conservazione del pane
Il pane fatto in casa si conserva al meglio se avvolto in un canovaccio, dopo completo raffreddamento. In questo modo la crosta rimane croccante. Sono indicati anche gli appositi sacchetti di carta per alimenti. Se conservato in un sacchetto di plastica il pane diventa più morbido, come anche in frigorifero.



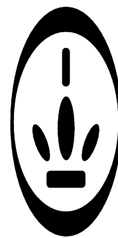
Congelamento del pane
Il pane fatto in casa può essere tranquillamente congelato, ovviamente dopo che si è completamente raffreddato. Si consiglia di congelarlo già tagliato in porzioni quotidiane.
Il pane mantiene meglio le proprie qualità se lasciato scongelare a temperatura ambiente, in quanto il forno a microonde tende ad asciugarlo. Il pane può essere, quindi, congelato, ma a scapito della sua qualità.
Pane più scuro
Per rendere più scuro il pane, basta aggiungere 1 cucchiaio di cacao in polvere alla farina. Una simile aggiunta non influisce sul sapore.
Crosta più croccante
Per ottenere una crosta più croccante, dopo la cottura potete lasciare il pane ancora dieci, quindici minuti nella macchina, durante la fase di mantenimento della temperatura.
Se il pane fuoriesce dallo stampo durante la lievitazione
Potete seguire il processo di lievitazione attraverso la finestra di ispezione. Normalmente si sconsiglia di aprire il coperchio durante la lievitazione, in quanto il pane potrebbe afflosciarsi. Tuttavia, se il pane dovesse fuoriuscire dallo stampo durante la lievitazione, attaccandosi alla finestra di ispezione, (cosa che può accadere anche durante la cottura), potete sollevare un attimo il coperchio. L'impasto tenderà a scendere leggermente.
Un pane piccolo e compatto.
L'aggiunta di una quantità eccessiva di liquido genera un pane piccolo e piatto. La pasta non riesce infatti a lievitare bene perché troppo bagnata. Il motivo può risiedere anche in un lievito troppo vecchio.
Pane troppo asciutto
L'aggiunta di una quantità insufficiente di liquido genera un pane troppo asciutto. Provate ad aggiungere (leggermente) più acqua o latte. Se il pane, invece, dopo la cottura va bene, ma si secca troppo rapidamente, aggiungete più olio o burro.
Collasso del pane
Se il vostro pane lievita bene ma si affloscia durante la cottura, provate ad usare il programma rapido (Basic). In linea di massima con i programmi lunghi il pane ha maggiori possibilità di afflosciarsi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Togliete sempre la spina dalla presa di alimentazione e lasciate raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo e riporlo.
- Non usate mai detergenti aggressivi, come prodotti chimici, prodotti per la pulizia del forno ecc.
- Non immergete mai la macchina per il pane in acqua, né riempitela d'acqua.
- Pulite la superficie interna ed esterna dell'alloggiamento con un panno umido. La pulizia va effettuata dopo ogni uso. Anche il coltello per impastare deve essere pulito dopo ogni uso.
- Se il coltello per impastare dovesse rimanere attaccato alla forma dopo la cottura, riempite la forma con acqua calda e lasciate il coltello in ammollo per cinque minuti prima di rimuoverlo.
- Prima di riporre l'apparecchio, assicuratevi che si sia completamente raffreddato, sia pulito ed asciutto. Riponete l'apparecchio con il coperchio chiuso.

INFINE
Dopo aver letto queste istruzioni disponete di tutte le informazioni teoriche necessarie per creare la vostra ricetta preferita. Ora manca solo la pratica. Non è detto che sia facile all'inizio, perché la panificazione rimane sempre un'arte che non si impara dall'oggi al domani. La via verso il pane 'perfetto' sarà costellata di qualche insuccesso, ma non perdetevi d'animo, e non fatevi scoraggiare ai primi tentativi. Scambiate le vostre esperienze con quelle di altre persone che panificano in casa. Approfondite la materia, documentatevi e fate qualche ricerca su Internet. Soprattutto, continuate a sperimentare, perché le possibilità sono infinite. Il pane fatto in casa è sempre il migliore.

PRINCESS SILVER/ ROYAL BREADMAKER EASY ART. 1938/ 1939



Baka läckert bröd snabbt och enkelt. Det är möjligt med Princess Breadmaker Easy. Denna helt automatiska bakmaskin blandar och knådar degen, gräddar brödet och går sedan över till varmhållningsfunktionen för att hålla brödet aptitligt färskt och krispigt. På det sättet kan du få färskt bröd när som helt, precis som du vill ha det.
Du kommer snart att märka att det inte bara är bekvämt och billigt att baka bröd med den här bakmaskinen – det är roligt också.

Våra recept kommer att hjälpa dig att skapa dina första småfranskor och snart kommer du att kunna utföra fantastiska experiment med olika slags mjöl och andra ingredienser. Vi önskar dig stor framgång och mycket baknöje!

LÄS IGENOM DETTA ORDENTLIGT INNAN BRUK

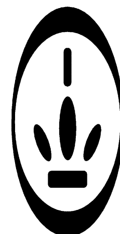
Läs först instruktionerna noggrant och behåll dem för framtida referens. Kontrollera att elförsörjningen i ditt hushåll motsvarar apparatens spänning. Anslut apparaten endast till ett jordat uttag.

BRUKSANVISNING

- Använd maskinen endast för ändamålet som beskrivs i bruksanvisningen och använd endast delar som rekommenderas av tillverkaren.
- Anslut bakmaskinen till 230 volts växelström
- Var särskilt försiktig om du använder bakmaskinen när barn vistas i närheten.
- Bakmaskinen blir varm när den används. Använd grytvantar när du tar ut den varma bakformen från maskinen.
- Innan du använder bakformen och knådarmen för första gången ska du göra rent dem noggrant i diskvatten och torka av dem. Lämna inte bakformen i blöt eftersom vatten då kan komma in i roteringsmekanismen.
- Sänk inte ned bakmaskinen, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Placera maskinen på en stabil, platt och ej lättantändlig yta och inte på exempelvis en plastduk. Se till att bakmaskinen står minst 5 cm från väggen och inte i närheten av något lättantändligt.
- Placera aldrig maskinen på en fuktig yta och använd den inte utomhus.
- Se till att sladden inte ligger mot några heta föremål.
- Se till att sladden inte hänger över kanten av arbetsytan eller bordet, eftersom någon annars kan snubbla över den.
- Om du använder en förlängningssladd, se till att den är kompatibel med bakmaskinen.
- Tag alltid ut kontakten från uttaget när maskinen inte används eller om du rengör maskinen.
- Använd inte redskap som metallspatlar, knivar eller gafflar i bakformen eftersom dessa kan skada formens yta, som gör att bröd inte fastnar.
- Använd maskinen endast med torra händer.
- Täck aldrig över maskinen när du bakar och placera inte något på locket.
- Använd inte bakmaskinen om den är skadad, utan låt en erkänd specialist testa den.
- Tillsätt aldrig mer än de rekommenderade mängderna i bakmaskinen, eftersom degen annars kan rinna över kanten på formen och skapa oreda.

10 VIKTIGA STEG FÖR FRAMGÅNGSRIK BRÖDBAKNING

1. Placera bakformen i maskinen och se till att den sitter tätt.
2. Fäst knådarmen på stiftet i bakformen.
3. Placera ingredienserna i bakformen i följande ordning.
   - Mjöl
   - olja/smör i ett hörn
   - socker och salt i ett annat hörn
   - jäst längst upp i en sänka som du skapat i mjölet
   - häll vatten/mjölk längs kanterna
4. Stäng locket och sätt i kontakten. Strömlampan tänds.
5. Välj det önskade programmet (Basic, French eller Whole Wheat). Motsvarande lampa tänds när programmet inleds.
6. När programmet har slutförts avger maskinen en signal fem gånger. Varmhållningsfasen inleds sedan automatiskt. Brödet hålls sedan varmt i ytterligare 60 minuter. När varmhållningsfasen har slutförts avges pipsignalen tolv gånger.
7. Du kan även stänga av varmhållningsfasen. För att göra detta, tryck på programknappen och håll den nedtryckt i två sekunder. Signalen ljuder en gång och lampan slocknar.
8. Lyft ut bakformen från maskinen. Använd alltid grytvantar när du gör detta. Vänd på formen och skaka den försiktigt tills att brödet glider ut från formen. Om knådarmen fortfarande sitter fast något i brödet, använd ett redskap, som inte är gjort av metall, för att peta i hålet som knådarmen skapat och lossa försiktigt knådarmen. Det är mycket enklare att göra det här när brödet är varmt.
9. Låt brödet kylas ned på ett galler.
10. Tag ut kontakten från uttaget.



PROGRAMMEN

Du kan välja på tre program när du bakarbröd: Basic, French och Whole Wheat. Efter ett tag kommer du förmodligen att hitta ett favoritprogram, som passar de recept som du tycker om. Vår erfarenhet har visat att risken att brödet faller samman är minst när man använder de korta programmen (Basic).

Basic: För att baka vitt bröd eller blandbröd. Detta är det vanligaste programmet.

French: Passar också för vitt bröd eller blandbröd. Bak- och jästiden är lite längre för det här programmet än för Basic.

Whole wheat: För fullkornsbröd och bröd som bakas med grövre mjöltyper.

Obs:
Vilket program som är bäst att använda beror på en rad olika faktorer. Det är möjligt att du tycker att fullkornsbröd som bakas i Basic-programmet faktiskt smakar bättre.

BAKTIDER

Program:	Basic (minuter)	French: (minuter)	Whole wheat: (minuter)
Knådning	30	30	35
Jäsning	60	70	100
Gräddning	40	50	45
Total programtid	130	150	180
Varmhållningsfas	60	60	60

NÅGRA BRÖDRECEPT

Mängderna har beräknats enligt mätbägaren och mätskopan som medföljer (den senare har en teskeds- och ett matskedsmått i ändarna).

Vitt bröd

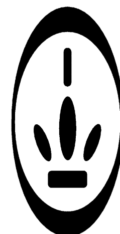
Vetemjöl eller standardmjöl	450 gram
Jäst (torr)	4 teskedar
Olja	3 matskedar
Mjölk	2 till 3 matskedar
Salt	1 rågad tesked
Socker	1 1/2 matsked
Vatten	250 ml.

Fullkornsbröd

Fullkornsmjöl	450 gram
Jäst (torr)	4 teskedar
Olja	3 matskedar
Mjölk	2 matskedar
Salt	1 rågad tesked
socker	1 1/2 matsked
Vatten	260 ml.

Blandbröd

Vetemjöl	400 gram
Fullkornsmjöl (eller annan typ av mjöl)	50 gram
Jäst	4 teskedar
Olja	3 matskedar
Mjölk	2 matskedar mjölk
Yoghurt	1 matsked
Salt	1 rågad tesked
Socker	1 1/2 matsked
Vatten	250 ml.



PRÖVA DIG FRAM

Nu har du förstås allt du behöver för att baka bröd med ett av de här recepten. Men om andan faller på är det också roligt att experimentera lite med en rad olika ingredienser. För att göra det på rätt sätt hjälper det att kunna en del om de olika ingredienserna för brödbakning som finns. Följande information kan säkert vara en stor hjälp under dina bakäventyr.

MJÖL

Huvudingrediensen i bröd är mjöl. Det finns många typer av mjöl och mjölblandningar och den typ av sädesslag som används i mjölet har en stor betydelse för brödet. Vetemjöl, till exempel, innehåller så mycket gluten att det jäser bättre än grövre typer av mjöl och behöver därför mindre jäst. Gluten är proteinkomplex som finns i sädesslag som vete, havre, råg och korn. När bröd jäser bildar detta gluten ett nätverk som förhindrar gasbubblor av koldioxid att strömma ut, de blir istället kvar i degen och brödet jäser.

Vanligt eller hushållsmjöl
De flesta vita mjölsorter kallar vanligt mjöl eller hushållsmjöl och innehåller nästan inget kli eller vetegroddar. Detta mjöl används för att göra soppor och såser tjockare, men kan även med fördel användas i gott bröd.

Vetemjöl
Vetemjöl är vitt mjöl som bildats av vete och det är något grått i färgen, eftersom det innehåller en liten mängd kli och vetegroddar, liksom mycket gluten.

Fullkornsmjöl
Fullkornsmjöl mals av hela, obehandlade vetekorn så att all kli och alla vetegroddar fortfarande finns i dem.
Precis som vitt mjöl är det rikt på gluten, men det är grövre på grund av innehållet av kli och vetegroddar. Om du bara använder fullkornsmjöl blir brödet mer kompakt och de flesta som bakar hemma tillsätter även en del vetemjöl.

Utöver dessa mjölvarianter finns det många andra som du kan experimentera med, till exempel havremjöl, kornmjöl, bovete, spelt, majsmjöl och rågmjöl.

Bland mjöltyper
De flesta typer av mjöl kan enkelt blandas samman. Vanliga kombinationer är bovete/havre/vete och korn/vete. Det finns flera olika sorters blandningar i butikerna, med olika grovhet och innehåll. Dessa blandningar innehåller ofta andra ingredienser utöver mjöl.

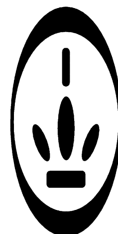
Färdiga blandningar
De finns också blandningar som innehåller alla nödvändiga ingredienser förutom vatten. Det går snabbt och enkelt att använda dessa, men de är också dyrare.

JÄST

Jäst är nödvändigt om brödet ska jäsa. Jäst finns antingen som färsk jäst (kub) eller som torr jäst (små korn). Det finns olika sorters torr jäst, som fungerar på lite olika sätt. Vad man väljer handlar mest om personlig smak.
I allmänhet behöver man ungefär hälften så mycket torr jäst som färsk jäst.
Jäst kanske inte fungerar på rätt sätt om det kommer i kontakt med salt eller fett. Salt kan ta död på jästen medan fett tillsluter jästcellerna, vilket hindrar dem från att jäsa. Det är därför viktigt att jäst, salt och smör inte ligger för nära varandra i bakmaskinen.

SALT

Salt bidrar naturligtvis till brödets smak, men det är även viktigt för att bilda en krispig yta och för jäsningen (även om saltet kan förhindra jäsningen om det kommer i kontakten med jästen). Salt stärker glutenstrukturen, vilket ger brödet dess form och det bidrar även till att förhindra att brödet jäser ut ur formen eller att det faller samman innan det har gräddats ordentligt. Det är möjligt att grädda bröd med en liten mängd salt eller inget salt, men då ska ingredienserna anpassas.



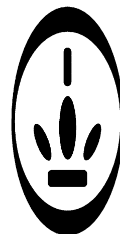
VÄTSKOR
Den vanligaste vätskan när man bakar bröd är vatten, men du kan även används färsk mjölk eller kärnmjölk. Om du gör detta påverkas även jäsningen och brödets struktur.
På grund av mängden fett håller fet mjölk brödet färskt längre och mjölksockret (laktos) förbättrar jäsningen. Kärnmjölk ger ett lättare bröd som håller sig färskt längre.

SOCKER
Socker har en mindre betydelse för jäsningen, men det påverkar mjölet. Honung, sirap eller melass kan användas istället för socker. Det är bättre att inte använda hårda typer av socker eller kandisocker i bakmaskinen, eftersom detta kan skada ytan, som förhindrar att brödet fastnar. Använd inte syntetiska sötningsmedel när du bakar, eftersom de flesta av dessa löses upp av värmen.

FETTER
Fett är något som leder till ett bättre bröd. Det är inte helt avgörande, men brödet blir godare om fett ingår. Fett gör degen smidigare, så att den jäser lättare och det omger även glutenstrukturen, så att den koldioxid som skapas inte kan undkomma. Detta gör brödet mjukare och gör så att det håller sig färskt längre. Olika sorters fetter är lämpliga. Vegetabiliska oljor (solros- eller olivolja) och färskt smör eller margarin ger samtliga goda resultat. Olja gör brödets yta lite mjukare, medan margarin gör den lite krispigare och bidrar även till jäsningen. Om du använder olja med en tillsatt smak, såsom valnöts-, vitlöks- eller basilikaolja, kan brödet få en god örtsmak.

TEMPERATUR
Det är bäst om ingredienserna förvarats i rumstemperatur innan de tillsätts i bakformen. Använd aldrig heta vätskor, eftersom dessa kan förhindra att jästen fungerar korrekt eller helt förhindra att den fungerar.

ANVÄNDBARA HJÄLPMEDEL OCH TIPS
Kallna på galler
Efter att brödet gräddats bör du låta det kallna på ett galler så att värmen kan stråla ut i alla riktningar.
Skär efter att brödet kallnat
Du kan enklast skära hembakat bröd när det är kallt. Om brödet fortfarande är varmt kan du endast skära det med en elektrisk kniv av hög kvalitet, såsom Princess 2952 Silver Electric Knife.
Förvara bröd
Efter att brödet kallnat förvaras det bäst inlindat i en ren duk. Detta gör att brödet bibehåller sin krispighet. Särskilda papperspåsar för bröd är även lämpliga att använda. Ytan blir mjuk om brödet förvaras i en plastpåse eller i kylskåp.
Frysa ned bröd
Hembakat bröd kan frysas ned. Beakta att det inte ska frysas ned innan det har kallnat helt. Det är enklast att frysa ned det i dagsportioner.
Du tinar det bäst i rumstemperatur, eftersom brödet torkar ut om det värms upp i mikrovågsugn. Det är möjligt att frysa ned bröd, men det leder till en viss kvalitetsförlust.
Mörkare bröd
En matsked kakao kan tillsättas i mjölet för att göra brödet mörkare. Det påverkar knappast smaken.
Krispigare yta
Du kan få en krispigare yta genom att lämna bröd i bakmaskinen i 10 till 15 minuter efter att gräddningen är slutförd.
Om brödet jäser för mycket
Jäsningen kan kontrolleras genom glasfönstret. Vanligtvis rekommenderar vi inte att du öppnar locket när jäsningen pågår, eftersom brödet då troligen faller samman, men om degen jäser så mycket att den fastnar i glasfönstret (detta kan även inträffa under gräddningen), bör du öppna fönstret i några sekunder. Degen faller då tillbaka något.
En kompakt liten limpa
För mycket vätska resulterar i en liten platt brödlimpa. Degen kan inte jäsa eftersom den är för blöt. Det kan även bero på att jästen är gammal.
För torrt bröd
Om det finns för lite vätska i degen kommer brödet att bli torrt. Prova att använda (lite) mer vatten eller mjölk. Om brödet smakar bra efter gräddningen, men torkar ut för snabbt kan du använda lite mer olja eller fett.
Brödet faller samman
Om brödet jäser på rätt sätt, men sedan faller samman under gräddningen kan du försöka med det kortaste programmet (Basic). I allmänhet är det sant att risken är större att brödet faller samman om det gräddas med det längre programmet.



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Låt maskinen kallna ordentligt och tag ut kontakten från uttaget innan rengöring eller innan maskinen ställs undan.
- Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, såsom kemiska medel, ugnrengöringsmedel osv.
- Sänk aldrig ned bakmaskinen i vatten och fyll den aldrig med vatten.
- Rengör höljet på insidan och utsidan med en fuktig trasa. Gör detta efter varje användning. Knådarmen ska också rengöras efter varje användning.
- Om knådarmen sitter kvar i bakformen efter bakningen, fyll formen med varmt vatten, lämna vattnet i fem minuter och tag sedan bort knådarmen.

Innan du ställer undan maskinen, se till att den kallnat helt och hållet och att den är ren och torr. Stäng alltid maskinens lock när du ställer undan den.

SAMMANFATTNINGSVIS

Nu när du är utrustad med all den här informationen, har du åtminstone i teorin allt du behöver för att utveckla ditt eget favoritrecept, men i praktiken kan resultatet vara en besvikelse till att börja med, eftersom det är ett hantverk att baka bröd och det tar lite tid att bemästra det. Jakten på perfekt bröd handlar ofta om att pröva sig fram. Bli inte nedslagen om dina första försök inte blir helt lyckade. Fråga andra hembagare om råd. Läs vidare, det finns även information på Internet, och, vad du än gör, fortsätt experimentera, eftersom möjligheterna är ändlösa och eftersom hembakat bröd alltid smakar bättre än köpt bröd.

PRINCESS SILVER/ ROYAL BREADMAKER EASY ART. 1938/ 1939

Friskbagt brød i en håndevending? Det er muligt med Princess Breadmaker Easy. Denne fuldautomatiske brødbagemaskine blander og ælter dej, bager brød og skifter derefter over til varmeholde-funktionen, så brødet holder sig dejlig friskt og sprødt. Friskt brød helt efter egen smag – og hvornår du vil.
Du vil opdage, at denne brødbagemaskine ikke bare gør det nemt og billigt at bage brød, men at det også er en hyggelig beskæftigelse. Ved hjælp af de medfølgende opskrifter bager du dine allerførste rundstykker, men hen ad vejen vil du finde ud af, hvor sjovt det er også at eksperimentere med andre melsorter og andre ingredienser. Du ønskes held og lykke med bagningen og god fornøjelse!

LÆS DETTE IGENNEM FØRST

Læs først denne brugsanvisning grundigt igennem og gem den, så du også ved en senere lejlighed kan kigge i den, hvis du får brug for at slå noget op. Kontrollér, om husets netspænding svarer til apparatets. Tilslut dette apparat udelukkende til en stikkontakt med jordforbindelse.

ANVENDELSESTIPS

- Brug maskinen udelukkende til de formål som beskrevet i brugsanvisningen og brug kun de af fabrikanten anbefalede tilbehørsdele.
- Tilslut brødbagemaskinen til 230 Volt vekselstrøm.
- Vær forsigtig, når bagemaskinen bruges med børn i nærheden.
- Under brugen bliver maskinen meget varm. Tag grillvanter på, når den varme bageform tages ud af maskinen.
- Inden maskinen tages i brug for første gang, vaskes bageformen og dejkrogen omhyggeligt af i varmt vand med lidt opvaskemiddel. Skyl derefter i vand og lad delene tørre godt. Lad ikke bageformen stå i vand; herved kan der komme vand i drejemekanismen.
- Kom aldrig brødbagemaskinen, ledningen og stikket ned i vand eller andre væsker.
- Sæt maskinen på en solid, horisontal og ikke brændbar overflade og ikke for tæt på en ovn eller komfur og lignende. Lad der være mindst 5 cm afstand mellem maskinen og væggen og brug ikke maskinen i nærheden af let brandbare stoffer.
- Stil ikke bagemaskinen på et fugtigt sted og brug den ikke udendørs.
- Vær opmærksom på, at ledningen aldrig kommer i berøring med varme genstande.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet eller køkkenbordet, således at nogen kan falde over den.
- Bruger du en forlængerledning, vær da opmærksom på, at denne overholder samme sikkerhedsforskrifter som bagemaskinen.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når bagemaskinen ikke er i brug eller når den rengøres
- Brug aldrig metalgenstande som skrabere, knive og gafler i brødformen for at undgå at beskadige sliplet-belægningen.



- Tag aldrig fat i maskinen med våde hænder.
- Læg aldrig noget over maskinen under bagningen og anbring heller aldrig noget på låget.
- Brug ikke brødbagemaskinen, hvis den er beskadiget. Lad den i sådanne tilfælde blive repareret af en autoriseret installatør.
- Kom aldrig mere end de angivne mængder i maskinen, da dejen ellers breder sig ud over bageformen, hvilket kan resultere i alvorlige situationer.

10 PUNKTER FOR AT OPNÅ ET VELLYKKET RESULTAT

1. Anbring bageformen i maskinen og kontroller, at den sidder ordentligt fast.
2. Monter dejkrogen på aksen i bageformen.
3. Kom ingredienserne i bageformen i følgende rækkefølge:
   - sigtet/groft mel
   - olie/smør i et hjørne
   - sukker og salt i et andet hjørne
   - gær ovenpå i en hulning i melet
   - vand/mælk hældes langs kanterne
4. Luk låget og stik stikket i stikkontakten. TÆND/SLUK-kontrollampen vil lyse.
5. Vælg det ønskede program (Basic, French eller Whole Wheat). Den dertilhørende kontrollampe vil lyse som tegn på, at programmet er gået i gang.
6. Når programmet er færdigt, lyder der 5 gange et lydsignal, hvorefter varmeholde-funktionen automatisk aktiveres. Herefter holdes brødet varmt i 60 minutter. Når denne fase er afsluttet, lyder der 12 gange et lydsignal.
7. Varmeholde-funktionen kan afbrydes. Tryk programmertasten i bund i ca. 2 sekunder. Der afgives 1 lydsignal og lampen går ud.
8. Løft bageformen op af maskinen. Tag altid grillvanter på til formålet. Vend bageformen og ryst den forsigtigt, til brødet glider ud af formen. Hvis dejkrogen stadig sidder i brødet, stikkes en genstand – ikke af metal – i hullet, hvor dejkrogen sidder, og 'vrikkes' denne forsigtigt ud. Det sker nemmest, når brødet endnu ikke er helt afkølet.
9. Lad brødet køle af på en bagerist.
10. Tag stikket ud af stikkontakten.

PROGRAMMER

Til brødbagning kan man vælge mellem tre programmer, Basic, French og Whole Wheat. Efter et stykke tid vil du mærke, at du har dit eget foretrukne program, som du kan afprøve dine egne opskrifter med.
I praksis har det vist sig, at der er mindst chance for at brødet falder sammen, når man bruger et kort program (Basic).

Basic: Til tilberedning af franskbrød og blandet brød. Dette program er det mest anvendte.

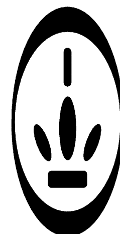
French: Også velegnet til bagning af franskbrød og blandet brød. Bage- og hævetiden for dette program er lidt længere end med Basic.

Whole wheat: Til tilberedning af fuldkornsbrød og brød af tungere melsorter.

Bemærk:
Alle mulige faktorer afgør, hvilket program der er mest egnet. Det er derfor muligt, at du fremstiller dit foretrukne fuldkornsbrød med Basic-programmet.

BAGETIDER

Program	Basic (minutter)	French (minuter)	Whole Wheat (minutter)
Æltning	30	30	35
Hævning	60	70	100
Bagning	40	50	45
Total programtid	130	150	180
Varmholdefase	60	60	60



ET PAR BRØDOPSKRIFTER

Nedenstående mængdeforhold er baseret på det/den vedlagte målebæger/måleske (med måleangivelserne for en te- og spiseske i enderne).

Franskbrød

Sigtet eller groft hvedemel	450 gram
Gær (tør)	4 tsk.
Olie	3 spsk.
Mælk	2-3 spsk.
Salt	1 tsk. (med top)
Sukker	1 1/2 tsk.
Vand	250 ml.

Fuldkornsbrød

Fuldkornsmel	450 gram
Gær (tør)	4 tsk.
Olie	3 spsk.
Mælk	2 spsk.
Salt	1 tsk. (med top)
Sukker	1 1/2 spsk.
Vand	260 ml.

Blandet brød

Hvedemel	400 gram
Grahamsmel (eller anden melsort)	50 gram
Gær	4 tsk.
Olie	3 spsk.
Mælk	2 spsk. mælk
Yoghurt	1 spsk.
Salt	1 tsk. (med top)
Sukker	1 1/2 tsk.
Vand	250 ml.

VÆR IKKE BANGE FOR AT PRØVE DIG LIDT FREM

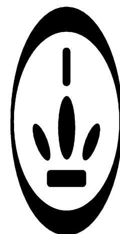
Selvfølgelig kan du med det samme bage et brød ved hjælp af en af opskrifterne. Men når du bliver mere øvet, er det sjovt at eksperimentere lidt med forskellige ingredienser. For at kunne gøre dette, er det praktisk at vide lidt mere om de forskellige ingredienser, der bruges til brødbagning. I det følgende finder du forskellige råd og oplysninger, du kan drage gavn ved brødbagningen.

MEL

Hovedbestanddelen af brød er mel. Der findes mange forskellige slags mel og melblandinger, og det er af stor betydning hvilken kornsort, du vælger til dit brød. Groft hvedemel indeholder f. eks. så meget gluten, at det hæver bedre end andre ´tungere´ melsorter. Gluten er æggehvidestoffer i kornsorter som hvede, havre, rug og byg. Æggehvidestofferne danner under hævningen en forbindelse, der fastholder kuldioxidboblerne, og det er den proces, der får brødet til at hæve.

Patent- eller husholdningsmel
Det allerlyseste mel hedder patentmel eller husholdningsmel. De indeholder så at sige næsten ingen kerner eller kimdele, men meget gluten. Denne melsort bliver for det meste brugt til at jævne supper og sovse med og kan også udmærket bruges til at bage (fransk)brød af.

Sigtet og groft hvedemel
Sigtet hvedemel er hvidt hvedemel. Groft hvedemel er mere gråligt og indeholder små mængder af kerner og kimdele. Både sigtet og groft hvedemel indeholder også meget gluten.



Fuldkorns(hvede-)mel
Fuldkornsmel bliver malet af de hele, ubehandlede hvedekerner og indeholder alle hvedekerner og kimdele. Fuldkornsmel er ligesom groft hvedemel meget glutenrigt, men ‘mindre let’ på grund af kernerne og kimdelene. Derfor bliver brødet mere kompakt, hvis det udelukkende er bagt af fuldkornsmel. De fleste hjemmebagere kommer derfor også lidt groft hvedemel i.

Udover ovennævnte sorter findes der også mange andre melsorter, som man kan eksperimentere med alt efter smag og behag. Det er f. eks.: havre-, byg-, boghvede-, spelt-, majs- og rugmel.

Blanding af melsorter
De fleste melsorter egner sig udmærket til at blive blandet indbyrdes. F. eks. kombinationen boghvedemel /havremel/groft hvedemel. Eller bygmel/groft hvedemel. Endvidere er der diverse melblandinger på markedet med f. eks. grahams-, seks-, ni- eller tikornsmel. Disse blandinger indeholder sommetider ofte sigtet mel samt brødstabilisatorer.

All-in-blandinger
Der er også færdige melblandinger i handlen, hvor alle andre ingredienser - undtagen vand – er tilsat. Disse såkaldte all-in-blandinger er nemme og hurtige i brug, men også dyrere.

GÆR
Hvis brødet skal hæve, har man brug for gær. Gær findes i ´frisk´ form (pakker), men også tør i smuldret form. Den friske gær har en lidt mere udtalt smag end tørgæren. Der er forskellige mærker af tørgær, der kan være lidt forskellige med hensyn til virkningen. Det er et spørgsmål om smag og behag hvilken gær, man foretrækker.
Generelt set kan man gå ud fra, at man af tørgær (også kaldet instant gær) i vægt kun skal bruge halvt så meget som man har brug for af den friske.
Gærens virkning kan påvirkes i negativ henseende, hvis gæren kommer i kontakt med salt eller fedtstoffer. Saltet 'dræber' gæren, fedtstof 'isolerer gærcellerne', hvorved dejen ikke kan hæve. Derfor er det vigtigt at sørge for, at gær, salt og smør ikke ligger op ad hinanden i brødbagemaskinen.

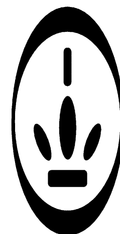
SALT
Salt giver brødet dets naturlige smag, men medvirker også til, at brødet hæver og får en sprød skorpe (på trods af at saltet også kan neutralisere hævningen, hvis det kommer i direkte berøring med gæren). Salt styrker glutenforbindelserne, der giver brødet dets struktur. Endvidere sørger salt for, at brødet ikke hæver over alle grænser og falder sammen, inden det er bagt. Det kan godt lade sig gøre at bage et brød uden eller med kun lidt salt, men det kræver at man varierer lidt med ingredienserne.

VÆSKER
Den mest brugte væske til brødbagning er vand, men prøv også en gang at bruge (kærne)mælk. Det påvirker både smagen, hævningen samt brødstrukturen.
Sødmælk har på grund af fedtindholdet en gunstig indvirkning på holdbarheden og mælkesukkeret (laktosen) i mælken giver en bedre hævning. Med kærnemælk får man et lettere brød, der ikke bliver så hurtigt tørt.

SUKKER
Sukker er kun delvis af betydning for hæveprocessen; endnu vigtigere er det, at det bestemmer brødets smag. I stedet for sukker kan man også anvende honning eller sirup. Brug ikke groft krystalsukker (det er hårde sukkerkrystaller) eller kandis i brødmaskinen. Disse kan beskadige sliplet-belægningen. Brug ved bagningen heller ingen kunstige sødestoffer. De tåler almindeligvis ikke høje temperaturer.

FEDTSTOFFER
Fedtstof gør egentlig brødet mere lækkert, men man kan godt klare sig uden. Dog bliver det endelige resultat bedre, hvis du anvender lidt fedtstof. Det gør dejen mere elastisk og sørger for, at den hæver bedre. Fedtstoffet blokerer endvidere glutenforbindelserne, så den dannede kuldioxid kan ´fastholdes´. Herved forbedres brødstrukturen, og bliver brødet mindre hurtigt tørt.
Forskellige fedtstoffer er velegnede. Olie (solsikke- eller olivenolie), (ægte) smør eller margarine giver et vellykket resultat. Olie giver en lidt blødere skorpe. Margarine giver en sprødere skorpe og har endvidere en gunstig indflydelse på hævningen. Ved bagning af brød med krydderurter kan det være en god ide at bruge olie med en smagsvariant, som f. eks. valnødde-, hvidløgs- eller basilikumolie.

TEMPERATUR
Det er bedst, hvis ingredienserne har stuetemperatur, når de kommes i bageformen. Brug aldrig for varme væsker. Det kan ødelægge gærens virkning.



TIPS OG HJÆLPEMIDLER

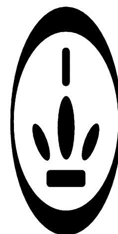
Afkøling på rist
Lad brødet efter bagning køle af på en bagerist. Herved kan varmen slippe væk fra alle sider.
Brødet skæres efter afkøling
Hjemmebagt brød kan først efter afkøling skæres ordentligt i skiver. Hvis brødet stadig er varmt, lykkes det kun med en elektrisk kniv, som f. eks. Princess 2952 Silver Electric Knife.
Opbevaring af brød
Hjemmebagt brød opbevares – efter afkøling – bedst viklet ind i et viskestykke. På denne måde bliver skorpen ved med at være sprød. Specielle brødposer er også velegnede. I plastposer og ved opbevaring i køleskabet bliver skorpen blød.
Nedfrysning af brød
Hjemmebagt brød egner sig udmærket til nedfrysning, men selvfølgelig skal det først være kølet helt af. Det er praktisk at nedfryse brødet i dagportioner.
Optøning foregår bedst ved stuetemperatur, for i mikroovnen bliver brødet for tørt. Selv om det er muligt at fryse brødet ned, går det dog altid ud over kvaliteten.
Mørkere brød
For at få brødet lidt mørkere kan man tilsætte 1 tsk. kakaopulver til melet. Dette mærkes næppe på smagen.
Sprødere skorpe
For at få en sprødere skorpe kan man lade brødet stå ca. 10-15 minutter længere i maskinen i varmeholdefasen.
Hvis brødet hæver for meget
Hævningsprocessen kan følges gennem kighullet. Normalt må det frarådes at lukke låget op under hævningen, for herved kan brødet falde sammen, men ifald dejen hæver ud over kanterne på bageformen og klæber imod kighullet (dette kan også ske under bagningen), kan der lettes på låget. Herved vil dejen falde lidt sammen.
Et kompakt og lille brød
For meget væske resulterer i et lille, fladt brød. Dejen hæver ikke ordentligt, fordi den er for fugtig. Det er også muligt, at gæren har været for gammel.
For tørt brød
For lidt væske giver for tørt brød. Prøv at komme (lidt) mere vand eller mælk i dejen. Hvis brødet er lækkert efter bagning, men bliver det for hurtigt tørt, tilsættes der lidt mere olie eller smør.
Brødet falder sammen
Hvis brødet ikke hæver ordentligt og falder sammen under bagningen, så prøv at bruge det korteste program (Basic). Generelt kan det hævdes, at der ved de lange programmer er større risiko for at brødet falder sammen under bagningen.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Lad altid først apparatet køle helt af og tag stikket ud af stikkontakten, inden maskinen rengøres og gemmes ad vejen.
- Brug aldrig aggressive rengøringsmidler så som kemiske midler, ovnrenser o. lign.
- Kom aldrig brødbagemaskinen ned i vand og fyld aldrig vand i apparatet.
- Rengør motorenhedens inder- og yderside med en fugtig klud. Gør dette hver gang apparatet har været i brug. Dejkrogen bør også rengøres hver gang efter brugen.
- Hvis dejkrogen efter bagningen sidder fast i bageformen, fyldes formen med varmt vand; lad den stå i blød i ca. 5 minutter og fjern så dejkrogen.
- Vær – inden apparatet sættes af vejen - sikker på, at det er helt afkølet, rengjort og godt tørt. Opbevar apparatet med lukket låg.

TIL SIDST

Efter ovennævnte anvisninger har du teoretisk set den viden, der skal til for at kreere din egen yndlingsopskrift. Men teori og praksis er ikke altid helt det samme. Måske synes du, at brødbagning er sværere, end du havde regnet med, for der er jo faktisk tale om et håndværk, som man ikke bare sådan kan lære fra den ene dag til den anden. Vejen frem til ´det perfekte brød´ kan være længere og vanskeligere end forventet. Men bliv ikke skuffet, hvis det ikke lykkes perfekt i første omgang. Spørg andre hjemmebagere til råds. Sæt dig ind i sagerne og kig også på nettet efter gode tips. Fortsæt først og fremmest med at prøve dig frem, for mulighederne er utallige. For der er ingenting, der smager så godt som ens eget hjemmebagte brød.



Bak deilig brød på en enkel og grei måte. Princess Breadmaker Easy gjør det mulig. Denne helautomatiske brødmaskinen blander og knar deigen, steker brødet og slår deretter over på den opprettholdende varmefunksjonen, slik at brødet holder seg appetittvekkende ferskt og sprøtt. Dermed kan du få ferskt brød når som helst, akkurat slik du ønsker det.
Du kommer snart til å oppdage at det ikke bare er enkelt og økonomisk å bake brød med denne maskinen – det er dessuten morsomt. Oppskriftene våre hjelper deg å skape dine aller første brød, men snart kommer du til å eksperimentere med stor entusiasme med en mengde forskjellige melsorter og andre ingredienser. Vi ønsker deg lykke til og håper du får mye moro når du baker!

VENNLIGST LES NØYE GJENNOM FØR BRUK

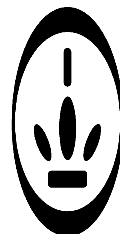
Les først disse instruksene nøye og behold dem til senere bruk. Kontroller at spenningen hjemme hos deg stemmer overens med spenningen i apparatet. Dette apparatet skal kun kobles til et jordet uttak.

INSTRUKSJONER TIL BRUK

- Maskinen skal bare brukes til det den er konstruert for, slik det er beskrevet i bruksanvisningen. Bare deler som anbefales av forhandleren skal brukes.
- Koble brødmaskinen til en vekselstrøm på 230 volt.
- Vær spesielt forsiktig dersom du bruker brødmaskinen når det er barn i nærheten.
- Brødmaskinen blir varm når den er i bruk. Bruk grytekluter når du tar den varme bakeformen ut av maskinen.
- Før du bruker bakeformen og eltekroken for første gang, skal de vaskes forsiktig i varmt såpevann og tørkes etterpå. Ikke la bakeformen ligge i vann slik at den blir våt og vannet kan komme inn i roterings-mekanismen.
- Brødmaskinen, ledningen eller pluggen skal ikke senks i vann eller noen annen form for væske.
- Plasser maskinen på en stødig, flat overflate som ikke er brennbar, altså ikke på en plastduk eller liknende. Brødmaskinen skal stå minst 5 cm fra veggen, og den skal ikke brukes i nærheten av noe som er brennbart.
- Maskinen skal aldri plasseres på en fuktig overflate, og den skal ikke brukes utendørs.
- Ledningen må ikke ligge inntil hete gjenstander.
- Ledningen må ikke henge over benkeplaten eller bordet, siden noen kan snuble i den.
- Dersom du bruker en skjøteledning, må denne passe til brødmaskinen.
- Fjern alltid pluggen fra støpselet når maskinen ikke er i bruk og når du gjør rent apparatet.
- Ikke bruk redskap som eksempelvis metallspateler, kniver eller gafler i bakeformen, da dette kan føre til skade på antiklebebelegget.
- Maskinen skal kun brukes med tørre hender.
- Dekk ikke til maskinen når du baker og legg ingenting på lokket.
- Dersom brødmaskinen er blitt skadet, skal den ikke brukes, men testes av en anerkjent spesialist.
- Ha aldri i mer enn den anbefalte mengden i brødmaskinen, da dette vil føre til at deigen vil søle til når den veller over formen.

10 SKRITT TIL VELLYKKET BAKING

1. Sett bakeformen i maskinen og sørg for at den sitter godt.
2. Fest eltekroken til piggen i bakeformen.
3. Ha ingrediensene i bakeformen i denne rekkefølgen.
   - Mel
   - olje/smør i et hjørne
   - sukker og salt i et annet hjørne
   - gjær øverst i en grop i melet
   - hell vann/melk langs kanten
4. Steng lokket og sett i kontakten. Strømindikatorlampen tennes.
5. Velg ønsket program (Vanlig, Fransk eller Helkorn). Når programmet starter, vil tilsvarende lampe bli tent.
6. Når programmet er fullført, piper det fem ganger. Deretter starter den opprettholdende varmefasen automatisk. Brødet holdes altså varmt i ytterligere 60 minutter. Når den opprettholdende varmefasen er fullført, piper det tolv ganger.
7. Det er mulig å slå av den opprettholdende varmefasen. Da trykker du på programknappen og holder den inne i to sekunder. Signalet lyder en gang, og lampen slukkes.



8. Løft bakeformen ut av maskinen. Bruk alltid grytekluter når du gjør dette. Snu formen og rist den varsomt til brødet glir ut av formen. Dersom eltekroken fremdeles sitter i brødet, bruker du et redskap av plast eller tre (ikke metall!) for å stikke inn i hullet etter eltekroken. Deretter lirker du eltekroken forsiktig løs. Det er mye enklere å gjøre dette når brødet fremdeles er varmt.
9. La brødet avkjøle på en rist.
10. Ta stikkontakten ut av støpselet.

PROGRAMMENE

Du har tre programmer å velge mellom når du skal bake brød: Vanlig, Fransk og Helkorn. Etter en tid vet du hvilket program som passer best til oppskriftene du liker. Erfaringen viser at det er minst risiko for at brødet skal falle sammen om du bruker de korte programmene (Vanlig).

Vanlig: Når du skal bake hvitt brød eller brød av flere melsorter. Dette er det mest brukte programmet.

Fransk: Passer også til hvitt brød eller brød bakt av flere melsorter. Steke- og hevetiden i dette programmet er litt lenger enn i Vanlig.

Helkorn: Til helkornbrød og brød laget av grovere melsorter.

Merk:
Hvilket program du skal velge avhenger av en rekke faktorer. Det kan godt hende at helkornbrød bakt på innstillingen Vanlig smaker bedre.

STEKETIDER

Program:	Vanlig (minutter)	Fransk: (minutter)	Helkorn: (minutter)
Elting	30	30	35
Heving	60	70	100
Steking	40	50	45
Total programtid	130	150	180
Opprettholdende varmefase	60	60	60

NOEN BRØDOPPSKRIFTER

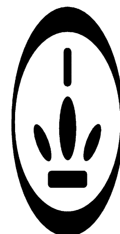
Mengdene er utregnet etter de medfølgende målebegerne og måleskjeene (måleskjeene har en teskje og en spiseskje festet ved endene).

Hvitt brød

Hvetemel	450 gram
Gjær (tørr)	4 teskjeer
Olje	3 spiseskjeer
Melk	2 til 3 spiseskjeer
Salt	1 toppet teskje
Sukker	1 1/2 spiseskje
Vann	250 ml.

Helkornbrød

Helkornmel	450 gram
Gjær(tørr)	4 teskjeer
Olje	3 spiseskjeer
Melk	2 spiseskjeer
Salt	1 toppet teskje
Sukker	1 1/2 spiseskje
Vann	260 ml.



Brød av flere melsorter

Hvetemel	400 gram
Waldkorn-mel (eller annen melsort)	50 gram
Gjær	4 teskjeer
Olje	3 spiseskjeer
Melk	2 spiseskjeer melk
Yoghurt	1 spiseskje
Salt	1 toppet teskje
Sukker	1 1/2 spiseskje
Vann	250 ml.

SLIPP DEG LØS!

Nå har du altså utstyr til å bake noen brød ved hjelp av disse oppskriftene. Men dersom du skulle få lyst, er det også morsomt å eksperimentere litt med forskjellige ingredienser. For å kunne gjøre dette på forsvarlig måte, hjelper det å ha god kunnskap om de forskjellige bakeproduktene som finnes på markedet. Følgende informasjon vil være nyttig å ha når du skal bake.

MEL

Hovedingrediensen i brød er mel. Det finnes flere melsorter og melblandinger. Kornsorten melet er laget av gjør stor forskjell for brødet. Hvetemel, for eksempel, inneholder så mye gluten at det hever bedre enn grovere mel og trenger derfor mindre gjær.Gluten er proteiner som finnes i korn som hvete, havre, rug og bygg. Når brødet hever seg, danner glutenet et nett som hindrer karbondioksidboblene i å sive ut. I stedet blir de igjen i deigen, slik at brødet hever seg.

Standardmel eller idealmel
De fleste hvite melsorter kalles standardmel eller idealmel. Disse melsortene inneholder nesten ikke noe kli eller hvetekimer. Derimot inneholder de mye gluten. Dette melet brukes til å jevne supper og sauser med, men du kan også bruke det til å bake riktig gode brød med.

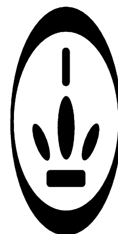
Hvetemel
Hvetemel er hvitt mel dannet av hvetekorn. Melet har en lett gråfarge siden det inneholder en liten andel kli og hvetekimer, samt mye gluten.

Helkornmel
Helkornmel er laget av hele, ubehandlede hvetekorn. All kli og alle hvetekimer er altså intakt.
Akkurat som hvetemel er det rikt på gluten, men på grunn av kliet og hvetekimepartiklene er helkornmelet grovere. Brød som er bakt av bare helkornmel blir mye mer kompakt. Derfor pleier de fleste å legge til litt hvetemel når de baker hjemme.

I tillegg til disse melsortene finnes det flere sorter å eksperimentere med, som for eksempel havremel, byggmel, bokhvete, spelt, maismel og rugmel.

Blandede melsorter
De fleste melsorter blander seg lett med hverandre. Vanlige kombinasjoner er bokhvete/havres/hvete og bygg/hvete. I butikkene finner du forskjellige blandinger som waldkorn, og mel som består av seks, ni eller ti sorter korn. Disse blandingene inneholder ofte brødforsterkere i tillegg til melet.

Alt-i-ett blandinger
Dette er blandinger som inneholder alle nødvendige ingredienser bortsett fra vann. De er lette og raske å bruke, men er på den annen side dyrere.



GJÆR

Gjær er nødvendig for at brødet skal heve. Gjær kan fås som fersk gjær (blokker) eller tørrgjær (pulver). Fersk gjær har en litt mer utpreget smak enn tørrgjær. Ulike typer tørrgjær virker litt forskjellig, så også dette er et spørsmål om hva du foretrekker.
Generelt sett trenger du rundt halvparten så mye tørrgjær som fersk gjær.
Gjæren virker ikke som den skal dersom den kommer i kontakt med salt eller fett. Salt kan drepe gjæren, og fettet lukker gjærcellene og hindrer dem i å heve. Derfor er det viktig at gjæren, saltet og smøret ikke blir plassert for nær hverandre i brødmaskinen.

SALT
Naturlig salt gir brødet smak, men det er også viktig for at skorpen skal bli sprø og for heveprosessen (selv om saltet kan forhindre denne, dersom det kommer i kontakt med gjæren). Saltet forsterker glutenstrukturen og gir dermed brødet sin form. Det hjelper dessuten til med å hindre at brødet eser over trauet eller faller sammen før det er ferdigstekt. Det er også mulig å bake brød med lite eller ikke noe salt, men da er man nødt til å variere ingrediensene.

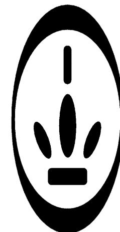
VÆSKE
Vann er den vanligste væsken i brødbaking, men du kan også prøve å bruke melk eller kjernemelk. Dette vil i så fall påvirke brødets heveevne og struktur.
Fettmengden i helmelk holder brødet ferskt lenger, og melkesukkeret (laktosen) forbedrer heveevnen. Kjernemelk gir et lettere brød som holder seg ferskt lenger.

SUKKER
Sukker spiller bare en liten rolle i heveprosessen, men påvirker derimot smaken. Du kan også bruke honning, sirup eller melasse i stedet for sukker. Det er best å bruke finere sukkertyper eller brunt sukker, da grovt sukker kan skade antiklebebelegget. Ikke bruk syntetiske søtningsmidler når du baker, da de fleste av disse oppløses i varmen.

FETT
Fett gjør brødet bedre. Det er ikke uunværlig, men brødet blir bedre hvis du tilsetter litt fett. Fett gjør deigen smidigere slik at den hever lettere, og det omringer dessuten glutenstrukturen slik at karbondioksidgassen som dannes ikke slipper ut. Dermed blir brødet mykere, og det holder seg ferskt lenger. Forskjellige fettsorter passer til baking. Vegetabilske oljer (solsikke eller olivenolje) og ferskt smør eller margarin gir alle godt resulat. Olje gjør skorpen litt mykere, mens margarinet gir en sprøere skorpe, og forbedrer dessuten heveevnen. Bruker du olje med smakstilsetning, som valnøtt-, hvitløk- eller basilikumolje, får brødet en deilig urtesmak.

TEMPERATUR
Det beste er om ingrediensene holder romtemperatur før du har dem i bakeformen. Bruk aldri varme væsker, da disse kan hindre gjæren i å arbeide ordentlig, i verste fall virker ikke gjæren i det hele tatt.

NYTTIGE RÅD OG TIPS
Avkjøl på rist
Når brødet er ferdigstekt, lar du det avkjøles på en rist, slik at varmen kan slippe ut fra alle sidene.
Skjære opp etter nedkjøling
Det er best å skjære opp hjemmebakt brød når det er kjølig. Dersom brødet fremdeles er varmt, kan det bare skjæres med en god kvalitetskniv som eksempelvis Princess 2952 Silver Electric Knife.
Oppbevare brødet
Når et hjemmebakt brød er avkjølt, er det best å pakke det inn i et rent kjøkkenhåndkle. Dermed holder skorpen seg sprø. Spesielle papirposer til brød er også lempelige. Dersom brødet oppbevares i en plastpose eller i et kjøleskap, blir skorpen myk.
Fryse ned brød
Hjemmebakt brød kan fryses ned, forutsatt at det er fullstendig avkjølt. Det er lettest å gjøre dette om du har skåret opp brødet i skiver først.
Det beste er å tine brødet i romtemperatur, siden en mikrobølgeovn vil tørke ut brødet. Selv om det er mulig å fryse ned brødet, innebærer nedfrysing alltid at kvaliteten blir noe dårligere.
Mørkere brød
Dersom du vil ha mørkere brød, kan du tilsette en spiseskje kakao til melet. Dette har ingen større betydning for smaken.
Sprøere skorpe
Skorpen blir spøere hvis du lar brødet stå i brødmaskinen i 10 til 15 minutter etter at det er ferdigstekt.
Hvis brødet hever for mye
Du kan holde oppsyn med heveprosessen gjennom det lille vinduet. Normalt er det ikke tilrådelig å åpne lokket under hevingen, da dette kan føre til at brødet faller sammen, men hvis deigen hever seg så mye at den fester seg til vinduet (dette kan også skje under stekingen), skal du åpne lokket i noen få sekunder. Dermed vil deigen synke en anelse.
Brødet blir kompakt og lite
For mye væske fører til små, flate brød. Deigen kan ikke heve fordi den er for våt.
Gjæren kan også være for gammel.



Brødet er for tørt
Dersom du har hatt i for lite væske, vil brødet bli for tørt. Prøv å tilsett (litt) mer melk eller vann. Dersom brødet er fint etter stekingen, men siden tørker ut for fort, kan du tilsette litt mer olje eller fett.
Brødet faller sammen
Dersom brødet ikke hever ordentlig, men i stedet faller sammen under stekingen, kan du prøve det korteste programmet (Vanlig). Det er større risiko for at brødet skal falle sammen når det stekes på det lange programmet.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- La apparatet kjøle ned og ta kontakten ut av støpselet før du rengjør eller setter bort maskinen.
- Bruk aldri aggressive rengjøringsmidler som kjemiske rensemidler, rensemidler for ovn, osv.
- Senk aldri brødmaskinen i vann og fyll aldri apparatet med vann.
- Rengjør huset med en fuktig klut inni og utenpå. Gjør dette hver gang du har brukt apparatet. Også eltekroken bør rengjøres etter hver bruk.
- Dersom eltekroken sitter fast i bakeformen etter stekingen, fyller du formen med varmt vann og lar det sive inn i fem minutter før du fjerner eltekroken.
- Sørg for at apparatet er fullstendig rent og tørt før du setter det bort. Lokket skal alltid være lukket når du har satt bort apparatet.

KONKLUSJON

Nå som du er bevæpnet med all denne informasjonen, har du teoretisk sett alt du trenger for å kunne utvikle din egen yndlingsoppskrift. I praksis kan det imidlertid hende at du blir skuffet første gang du prøver deg. Brødbaking er nemlig et håndverk, og det kan ta litt tid før du mestrer kunsten. Jakten på det perfekte brødet er ofte et spørsmål om prøving og feiling. Ikke gi opp dersom de første forsøkene dine ikke blir helt vellykkede. Spør noen erfarne hjemmebakere om råd. Les videre, du finner også informasjon på internett, og uansett hva du gjør, bør du fortsette å eksperimentere. Du har nemlig ubegrensede muligheter, og hjemmebakt brød smaker alltid mye bedre enn brød som er kjøpt i butikken.

PRINCESS SILVER/ ROYAL BREADMAKER EASYART. 1938/ 1939

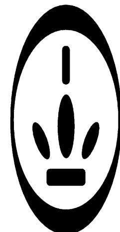
Leivo nopeasti ja helposti herkullista leipää. Se on mahdollista Princess Breadmaker Easy –leipäkoneella. Tämä täysautomaattinen leipäkone sekoittaa ja alustaa taikinan, leipoo leivän ja kytkeytyy sen jälkeen lämpimänäpito-toiminnolle pitämään leivän rapeana ja tuoreena. Leipäkoneella saat aina mieluistasi tuoretta leipää.
Tulet huomaamaan, että leivänpaisto tällä leipäkoneella ei ole vain helppoa ja edullista, vaan se on myös hauskaa. Voit käyttää alussa meidän leivontaohjeitamme, mutta vähitellen tulet huomaamaan, että erilaisilla jauhoilla ja aineksilla kokeileminen tuottaa paljon iloa. Toivotamme sinulle paljon onnea ja leivonnan iloa!

TUTUSTU ENSIN KÄYTTÖOHJEESEEN

Lue tämä käyttöohje ensin kokonaan läpi ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. Tarkista, että käytettävissäsi oleva verkkojännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä. Kytke laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan.

KÄYTTÖOHJEET

- Käytä konetta vain käyttöohjeessa kuvattuun tarkoitukseen ja käytä ainoastaan valmistajan suosittamia osia.
- Liitä leipäkone 230V:n vaihtovirtaan.
- Pidä leipäkonetta tarkoin silmällä, jos käytät sitä lasten lähettyvillä.
- Kone kuumenee käytettäessä. Käytä uunikintaita ottaessasi paistovuoan pois koneesta.
- Pese paistovuoka ja taikinasekoitin ennen ensimmäistä käyttökertaa huolellisesti lämpimällä astianpesuainevedellä ja huuhtele ja kuivaa ne. Älä jätä paistovuokaa likoamaan veteen, koska sen pyörimismekanismiin voi päästä vettä.
- Älä upota leipäkonetta, verkkojohtoa tai pistotulppaa koskaan veteen tai muihin nesteisiin.
- Aseta kone tukevalle, tasaiselle ja syttymättömälle alustalle, ei lähelle uunia tai liettä tms. Koneen on oltava vähintään 5 cm:n etäisyydellä seinästä. Älä käytä laitetta helposti syttyvien aineiden lähellä.
- Älä aseta konetta kosteaan paikkaan äläkä käytä sitä ulkona.
- Varo, että verkkojohto ei kosketa kuumia pintoja.



- Varo, että verkkojohto ei riipu työpöydän tai pöydän reunan yli siten, että siihen voi kompastua.
- Jos käytät jatkojohtoa, varmista, että se täyttää samat vaatimukset kuin leipäkoneesi.
- Ota pistotulppa aina pois pistorasiasta, kun et käytä konetta tai kun puhdistat sitä.
- Tarttumattoman pinnoitteen vioittumisen estämiseksi älä käsittele paistovuokaa veitsellä tai haarukalla tai muilla metalliesineillä.
- Ota koneesta kiinni aina kuivin käsin.
- Älä peitä konetta käytön aikana äläkä aseta mitään kannen päälle paiston aikana.
- Älä käytä leipäkonetta, jos siinä ilmenee vikoja, vaan anna se pätevän asiantuntijan tarkastettavaksi.
- Älä laita koneeseen koskaan ilmoitettua enemmän aineksia, koska muuten taikina nousee vuoan yli ja aiheuttaa häiriöitä.

ONNISTUNEEN LEIVÄNLEIVONNAN 10 TÄRKEINTÄ VAIHETTA

1. Laita paistovuoka koneeseen ja varmista, että se on hyvin paikallaan.
2. Kiinnitä taikinasekoitin paistovuoan tappiin.
3. Laita ainekset paistovuokaan seuraavassa järjestyksessä:
   - jauhot
   - öljy/voi, kulmaan
   - sokeri ja suola, toiseen kulmaan
   - hiiva, syvennykseen jauhojen päälle
   - vesi/maito, pitkin reunoja
4. Sulje kansi ja liitä pistotulppa pistorasiaan. Virran merkkivalo syttyy.
5. Valitse haluamasi ohjelma (Basic, French tai Whole Wheat). Vastaava merkkivalo syttyy osoitukseksi siitä, että ohjelma on alkanut.
6. Ohjelman päättyessä kuuluu äänimerkki viisi kertaa. Sen jälkeen seuraa automaattinen lämpimänäpitovaihe. Leipä pysyy lämpimänä vielä 60 minuuttia. Lämpimänäpitovaiheen päätyttyä äänimerkki kuuluu 12 kertaa.
7. Lämpimänäpitovaiheen voi kesken kaiken lopettaa. Paina ohjelmapainiketta ja pidä sitä sisäänpainettuna kaksi sekuntia. Äänimerkki kuuluu kerran ja merkkivalo sammuu.
8. Nosta paistovuoka pois koneesta. Käytä tällöin aina uunikintaita. Käännä vuoka ylösalaisin ja ravistele sitä varovasti, kunnes leipä irtoaa vuoasta. Jos taikinasekoitin on jäänyt kiinni leipään, pistä taikinasekoittimen reikään ei-metallinen esine ja ’vipua’ taikinasekoitin varovasti irti. Tämä tapahtuu helpoimmin kun leipä ei ole vielä kokonaan jäähtynyt.
9. Anna leivän jäähtyä ritilällä.
10. Ota pistotulppa pois pistorasiasta.

OHJELMAT

Leivän paistoon voi valita jonkin kolmesta ohjelmasta, Basic, French tai Whole Wheat. Myöhemmin tulet huomaamaan, että jokin näistä miellyttää sinua eniten, ja sovellat siihen omia leivontaohjeitasi. Käytännössä on ilmennyt, että lyhyttä ohjelmaa (Basic) käytettäessä on pienin mahdollisuus, että leivästä tulee likilaskuista.

Basic: Vaalean ja sekaleivän valmistukseen. Tämä on eniten käytetty ohjelma.

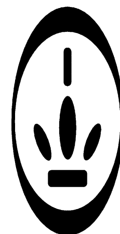
French: Sopii myös vaalean ja sekaleivän valmistukseen. Paisto- ja kohotusajat ovat hieman pitemmät kuin Basic-ohjelmassa.

Whole wheat: Täysjyväleivän ja karkeampia jauhoja vaativan leivän valmistukseen.

Huom.:
Sopivimman ohjelman valinta riippuu monenlaisista tekijöistä. Voi siis olla mahdollista, että saat parasta täysjyväleipää vain Basic-ohjelmaa käyttämällä.

PAISTOAJAT

Ohjelma	Basic (minuutteja)	French (minuutteja)	Whole Wheat (minuutteja)
Alustus	30	30	35
Kohotus	60	70	100
Paisto	40	50	45
Ohjelman kokonaiskesto	130	150	180
Lämpimänäpitovaihe	60	60	60



MUUTAMIA LEIVONTAOHJEITA

Määrät perustuvat varusteisiin kuuluviin mitta-astiaan ja mittalusikkaan (päissä tee- ja ruokalusikkamitat).

Vaalea leipä

Puolikarkeita tai karkeita vehnäjauhoja	450 g
(Kuiva)hiivaa	4 tl
Öljyä	3 rkl
Maitoa	2-3 rkl
Suolaa	1 kukkurainen tl
Sokeria	1 1/2 rkl
Vettä	250 ml

Täysjyväleipä

Täysjyväjauhoja	450 g
(Kuiva)hiivaa	4 tl
Öljyä	3 rkl
Maitoa	2 rkl
Suolaa	1 kukkurainen tl
Sokeria	1 1/2 rkl
Vettä	260 ml

Sekaleipä

Karkeita vehnäjauhoja	400 g
Waldkorn-jauhoja (tai muita jauhoja)	50 g
Hiivaa	4 tl
Öljyä	3 rkl
Maitoa	2 rkl
Jogurttia	1 rkl
Suolaa	1 kukkurainen tl
Sokeria	1 1/2 rkl
Vettä	250 ml

USKALLA KOKEILLA

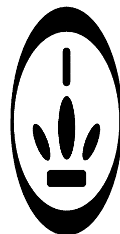
Luonnollisesti voit heti leipoa leivän käyttämällä jotakin yllä mainituista leivontaohjeista. Mutta kun pääset makuun, on hauska kokeilla myös muita aineksia. Siksi on kätevä tietää enemmän erilaisista leivonta-aineksista. Seuraavassa leivän leipomiseen liittyvää hyödyllistä lisätietoa.

JAUHOT

Leivän pääainesosa ovat jauhot. On olemassa paljon erilaisia jauhoja ja jauhoseoksia. Ei ole lainkaan yhdentekevää, mistä viljasta jauhettuja jauhoja käytät leipomiseen. Esim. vehnäjauhossa on niin paljon gluteenia, että se kohoaa paremmin kuin ’raskaammat’ jauhot, ja tarvitaan siis vähemmän hiivaa. Gluteenit ovat proteiiniyhdistelmiä, joita on vehnässä, kaurassa, rukiissa ja ohrassa. Nämä gluteeenit muodostavat leivän kohotessa verkoston, joka estää hiilidioksidikuplien poistumisen ja aiheuttaa näin ollen leivän kohoamisen.

Ydin- eli valkeat vehnäjauhot

Ydin- eli valkeat vehnäjauhot ovat kaikista valkoisimpia jauhoja. Niissä ei ole juuri lainkaan kuoriosia tai alkioita, mutta ne sisältävät paljon gluteenia. Näitä jauhoja käytetään enimmäkseen keittojen ja kastikkeiden suurustamiseen, mutta niitä voi käyttää myös (vaalean) leivän leivontaan.



Puolikarkeat ja karkeat vehnäjauhot

Puolikarkea vehnäjauho on vaaleampaa. Karkeat vehnäjauhot ovat väriltään hieman tummempia ja sisältävät jonkin verran kuoriosia ja alkioita. Puolikarkeissa ja karkeissa vehnäjauhoissa on myös paljon gluteenia.

Täysjyvä(vehnä)jauho
Täysjyväjauho jauhetaan kokonaisesta, käsittelemättömästä vehnänjyvästä. Siinä ovat mukana kaikki kuoriosat ja alkiot. Täysjyväjauho sisältää, aivan kuten tavallinen vehnäjauhokin, paljon gluteenia, mutta on 'raskaampaa', koska se sisältää kuoriosia ja alkioita. Leivästä tulee tiiviimpää, jos siihen käytetään yksinomaan täysjyväjauhoja. Siksi kotileipurit lisäävätkin joukkoon usein tavallista vehnäjauhoa.

Näiden jauhojen lisäksi on olemassa lukemattomia muita jauhoja, kuten kaura-, ohra-, tattari-, speltti-, maissi- ja ruisjauhot, joita myös voit kokeilla mielesi mukaan.

Jauhosekoitukset
Useimmat jauhot sopivat hyvin keskenään sekoitettaviksi. Voit yhdistellä esim. tattari-/kaura-/vehnäjauhoja, tai ohra-/vehnäjauhoja. Kaupoissa on saatavana myös useita valmiita jauhosekoituksia kuten esim. waldkorn-, 6-, 9- tai 10-viljan jauhosekoituksia. Nämä sekoitukset sisältävät usein vehnäjauhoja ja/tai jauhonparanteita.

All-in-mixit
Kaupoissa on saatavana myös valmiita jauhoseoksia, joihin on jo lisätty kaikki muut ainekset paitsi vesi. Nämä ns. all-in-mixit ovat helppoja ja nopeita käyttää, mutta ne ovat myös kalliimpia.

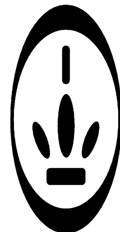
HIIVA
Leivän kohottamiseen tarvitaan hiivaa. Hiivaa on sekä tuorehiivaa (paloina) että kuivahiivaa (rakeina). Tuorehiivan maku on hieman tuntuvampi kuin kuivahiivan. Kuivahiivaa on monta eri merkkiä, jotka voivat vaikutukseltaan erota toisistaan. Parhaan hiivan valinta on henkilökohtainen kysymys.
Karkeasti ottaen kuivahiivaa (kutsutaan myös pikahiivaksi) tarvitaan vain suunnilleen puolet tuorehiivan painosta.
Hiivan vaikutus voi estyä, jos hiiva joutuu kosketukseen suolan tai rasvojen kanssa. Suola 'tappaa' hiivan, ja rasva 'sulkee hiivasolut', jolloin taikina ei kohoa. Siksi on tärkeää huolehtia, että hiiva, suola ja rasva eivät ole leipäkoneessa liian lähellä toisiaan.

SUOLA
Suola vaikuttaa luonnollisesti leivän makuun, mutta se on myös tärkeä leivän pinnan rapeudelle ja leivän kohotusprosessissa (toisaalta suola voi myös estää kohotuksen, jos se joutuu suoraan kosketukseen hiivan kanssa). Suola lujittaa gluteenirakennetta, joka antaa leivälle muodon. Samalla suola pitää huolen, että leipä ei kohoa vuoan yli tai että siitä ei tule likilaskuista ennen kuin se on täysin paistunut. On täysin mahdollista leipoa vähäsuolaista tai suolatonta leipää, mutta silloin aineksia on jonkin verran muunneltava.

NESTEET
Kaikista sopivin leivän leipomisessa käytettävä neste on vesi, mutta voit kokeilla myös piimää tai maitoa. Ne vaikuttavat sekä makuun että leivän kohoamiseen ja rakenteeseen. Täysmaito vaikuttaa siinä olevien rasvojen ansiosta suotuisasti tuoreuteen, ja maidossa oleva maitosokeri (laktoosi) edistää kohotustehoa. Piimää käytettäessä saadaan kevyempää leipää, joka pysyy kauemmin tuoreena.

SOKERI
Sokeri on vain osittain tärkeä kohotusprosessissa; sitäkin enemmän se vaikuttaa leivän makuun. Sokerin asemasta voidaan käyttää myös hunajaa, siirappia tai mehua. Älä käytä leipäkoneessa karkearakeista sokeria (kovaa raesokeria) tai kandisokeria. Nämä voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta. Älä käytä leivänleivontaan keinotekoisia makeutusaineita. Yleensä ne eivät kestä hyvin kuumennusta.

RASVAT
Rasva on oikeastaan leivänparanne; se ei ole välttämätöntä, mutta leivästä tulee parempaa, jos käytät rasvaa. Rasva tekee takinasta notkeamman ja pitää huolen, että taikina nousee helpommin. Samalla rasva sulkee gluteeniverkoston niin että muodostunut hiilidioksidi'pysyy kiinni'. Siksi leivästä tulee mehevämpää ja se pysyy kauemmin tuoreena. Erilaisten rasvojen käyttö on sallittua. Öljy (auringonkukka- tai oliiviöljy), voi ja margariini antavat erinomaisen tuloksen. Öljyn käyttö pehmentää hieman leivän kuorta. Margariinilla saa rapeamman kuoren ja lisäksi se parantaa kohotusprosessia. Maustetusta leivästä tulee parempaa, kun lisätään mausteöljyä, esim. saksanpähkinä-, valkosipuli- tai basilikaöljyä.



LÄMPÖTILA

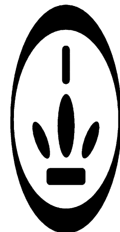
Paras tulos saadaan, kun ainekset ovat huoneenlämpöisiä paistovuokaan pantaessa. Älä käytä koskaan liian lämpimiä nesteitä. Ne voivat tuhota hiivan vaikutuksen.

APUVÄLINEITÄ JA VINKKEJÄ

Ritilällä jäähdyttäminen
Anna vastapaistuneen leivän jäähtyä ritilällä, jotta lämpö pääsee haihtumaan joka puolelta.
Jäähtyneen leivän leikkaaminen
Itseleivottu leipä on paras leikata vasta sen jäähdyttyä. Jos leipä on vielä lämmintä, leikkaaminen onnistuu hyvin vain sähköveitsellä, kuten esim. Princess 2952 Silver Electric Knifea käyttämällä.
Leivän säilyttäminen
Vastapaistettu leipä säilyy parhaiten - täysin jäähtyneenä - astiapyyhkeeseen käärittynä. Tällöin kuori pysyy rapeana. Erityiset paperileipäpussit ovat myös sopivia. Muovipussissa leivän kuori pehmenee, samoin jääkaapissa.
Leivän pakastaminen
Itsepaistettu leipä sopii hyvin pakastettavaksi, mutta tietenkin vasta täysin jäähtyneenä. Kätevintä on pakastaa leipä päiväannoksina.
Leivän sulattaminen on parasta tehdä huoneenlämmössä, sillä mikroaaltouunissa leipä kuivuu nopeasti. Vaikka leivän pakastaminen onkin mahdollista, se vaikuttaa kuitenkin aina heikentävästi leivän laatuun.
Tummempi leipä
Leivän väriä voidaan tummentaa sekoittamalla jauhoihin 1 rkl kaakaojauhetta. Tämä ei juuri vaikuta leivän makuun.
Rapeampi kuori
Rapeampi kuori saadaan antamalla leivän olla paiston jälkeen vielä 10-15 minuuttia koneessa lämpimänäpitojakson aikana.
Jos leipä nousee vuoan yli
Voit seurata paistoprosessia tähystysruudun läpi. Yleensä ottaen ei ole suositeltavaa avata kantta leivän kohotessa, koska leivästä voi tulla likilaskuista. Mutta jos taikina nousee vuoan yli niin, että se tarttuu tähystysruutuun (tämä voi tapahtua myös paiston aikana), voit avata kannen hetkeksi. Silloin leipä laskee vähän.
Tiivis, pieni leipä
Jos nestettä on liikaa, leivästä tulee pieni ja litteä. Taikina ei silloin nouse hyvin, koska se on liian kosteaa. Hiiva on voinut olla myös liian vanhaa.
Liian kuiva leipä
Jos nestettä on liian vähän, leivästä tulee liian kuivaa. Kokeile lisäämällä (hieman) enemmän vettä tai maitoa. Jos leipä on paistuttuaan hyvä, mutta kuivuu sen jälkeen nopeasti, käytä vähän enemmän öljyä tai voita.
Likilaskuinen leipä
Jos leipä nousee hyvin, mutta laskee paiston aikana, kokeile joskus lyhintä paisto-ohjelmaa (Basic). Yleensä voidaan todeta, että pitempiä paisto-ohjelmia käytettäessä on suurempi mahdollisuus, että leivästä tulee paistettaessa likilaskuista.

PUHDISTUS JA HUOLTO

- Anna laitteen aina ensin jäähtyä ja ota pistotulppa pois pistorasiasta ennen koneen puhdistusta tai varastointia.
- Älä käytä koskaan syövyttäviä puhdistusaineita kuten kemiallisia tai uuninpuhdistukseeen käytettäviä aineita tms.
- Älä upota leipäkonetta koskaan veteen äläkä täytä laitetta koskaan vedellä.
- Puhdista vaipan sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla. Puhdista jokaisen käyttökerran jälkeen. Taikinasekoitin on myös puhdistettava jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Jos taikinasekoitin jää paiston päätyttyä kiinni paistovuokaan, täytä paistovuoka lämpimällä vedellä, anna sen liota viisi minuuttia ja poista sen jälkeen taikinasekoitin.
- Varmista ennen laitteen säilöönpanoa, että se on täysin jäähtynyt, puhdas ja kuiva. Varastoi laite kansi kiinni.



LOPPUHUOMAUTUS

Näillä tiedoilla varustettuna sinulla on teoriassa kaikki mahdollinen oman mielileivontaohjeesi luomiseen. Käytännössä asia on kuitenkin toisin. Voi olla, että tulet pettymään, koska leivän leipominen on taito ja myös pysyy erityistaitona, jota ei noin vain opita. ’Täydellisen’ leivän tavoittelu käy usein yrityksen ja erehdyksen kautta.

Älä pety, ellet heti onnistu. Kysele muilta kotileipureilta heidän kokemuksiaan. Syvenny aiheeseen, lue sitä koskevia kirjoituksia, hae internetistä. Ja ennen kaikkea jatka harjoituksia, sillä mahdollisuudet ovat rajattomat. Ja itseleivottu leipä maistuu kuitenkin parhaimmalta.

PRINCESS SILVER / ROYAL BREADMAKER EASY ART.1938/1939

Faça facilmente um pão delicioso num abrir e fechar de olhos. A Princess Breadmaker Easy permite-lhe fazê-lo. Esta máquina de fazer pão totalmente automática mistura e amassa, coze o pão e muda em seguida para a função de aquecimento para manter o pão fresco bem estaladiço. Desta forma, terá sempre pão fresco feito ao seu gosto.
Verificará que fazer pão com esta máquina não só é fácil e barato como também agradável. Com as nossas receitas irá fazer os seus primeiros pãezinhos mas irá igualmente disfrutar do prazer de experimentar todo o tipo de farinhas e de outros ingredientes. Desejamos-lhe boa sorte e muito prazer !

LEIA PRIMEIRO

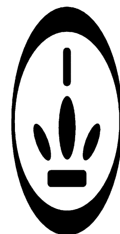
Leia antes de utilizar estas instruções e guarde-as para mais tarde as poder eventualmente voltar a consultar de novo. Verifique se a voltagem da corrente eléctrica da sua casa corresponde à do aparelho. Ligue este aparelho unicamente a uma tomada de corrente residual.

MODO DE EMPREGO

- Utilize unicamente a máquina para a finalidade descrita no modo de emprego e use apenas as peças que foram recomendadas pelo fabricante.
- Ligue a máquina de fazer pão a uma corrente alterna de 230 Volt.
- Mantenha a vigilância quando utilizar a máquina com crianças por perto.
- A máquina aquece durante o funcionamento. Por isso deve usar pegas para forno para remover a forma quente da máquina.
- Antes de utilizar a forma para bolos e o acessório para amassar pela primeira vez, deve lavá-los com cuidado em água tépida, secando-os muito bem em seguida. Não deve deixar a forma dentro de água porque, deste modo, pode entrar água para dentro do mecanismo de rotação.
- Nunca mergulhe a máquina de fazer pão, o cabo de alimentação e a tomada em água ou em qualquer outro líquido.
- Coloque a máquina sobre uma superfície sólida, plana e não inflamável, afastada do forno ou fogão ou dum aparelho semelhante. Coloque o aparelho pelo menos 5 cm afastado da parede e não utilize a máquina perto de substâncias inflamáveis.
- Não coloque o aparelho num lugar húmido e não o use no exterior.
- Evite que o cabo de alimentação entre em contacto com objectos aquecidos.
- Não deixe que o fio fique pendurado na borda da bancada ou mesa de forma a que alguém possa eventualmente tropeçar nele.
- Se usar um fio de extensão, deve primeiro certificar-se que este obedece aos mesmos requisitos da sua máquina de fazer pão.
- Desligue sempre a tomada da corrente quando deixar de utilizar a máquina ou quando a limpar.
- Não use espátulas de metal, facas e garfos dentro da forma para evitar que a camada anti-aderente fique danificada.
- Pegue sempre na máquina com as mãos secas.
- Nunca tape a máquina enquanto estiver a trabalhar e não coloque a tampa durante o processo de cozedura do pão.
- Deixe de usar a máquina quando verificar que existem falhas, devendo chamar um técnico competente para a controlar.
- Não deite para dentro da máquina quantidades superiores às indicadas porque a massa pode transbordar para fora da forma, provocando danos.

10 FASES IMPORTANTES PARA COZER UM BOM PÃO

1. Coloque forma na máquina e certifique-se que fica bem fixa.
2. Fixe a haste para amassar no eixo da forma.
3. Deite os ingredientes para dentro da forma seguindo a ordem abaixo indicada:
   - farinha
   - óleo / manteiga num canto
   - açúcar e sal noutro canto
   - fermento por cima dentro duma cova da farinha
   - deitar a água/leite nas bordas



4. Feche a tampa e ligue a tomada à corrente. A luz de aviso acende-se.
5. Seleccione o programa que deseja utilizar (Basic, French ou Whole Wheat). A luz de aviso correspondente acende-se para indicar que o programa teve início.
6. Quando o programa terminar, soa cinco vezes um sinal. Em seguida a fase de aquecimento liga automaticamente. O pão mantém-se ainda quente durante 60 minutos. Quando a fase de aquecimento acabar, soará doze vezes um sinal.
7. Pode desligar a fase de aquecimento. Para isso, deve pressionar durante dois segundos consecutivos a tecla do programa. O sinal soa uma vez e a luz de aviso desliga-se.
8. Remova a forma da máquina usando as pegas para forno. Volte a forma ao contrário até o pão deslizar facilmente para fora. Se a haste de amassar ficou presa no pão, deve espetar um objecto que não seja metálico no orifício da haste e empurre a haste com cuidado. É mais fácil fazê-lo quando o pão estiver ainda quente.
9. Deixe arrefecer o pão sobre uma grelha
10. Desligue a tomada da corrente.

OS PROGRAMAS

Para fazer pão pode escolher entre três programas, o Basic, o French e o Whole Wheat. Ao fim de algum tempo irá saber qual é o seu programa favorito, adaptando as receitas ao seu gosto. Na prática, verificou-se que com um programa curto (Basic) há menos risco de o pão abaixar.

Basic: Para preparar pão branco e de mistura. Este programa é o mais utilizado.

French: Também pode ser usado para preparar pão branco e de mistura. O tempo de cozedura e de levedura deste programa é mais longo do que o Basic.

Whole Wheat: Para preparar pão integral e pães com tipos de farinha mais pesadas.

Nota:
Depende de todo o tipo de factores qual o programa que se adequa melhor ao tipo de pão que deseja fazer. Pode ser possível fazer o seu pão zinho integral usando o programa-Basic.

TEMPO DE COZEDURA

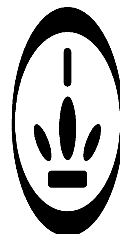
Programa	Basic (minutos)	French (minutos)	Whole Wheat (minutos)
Amassar	30	30	35
Levedar	60	70	100
Cozer	40	50	45
Total do tempo do programa	130	150	180
Fase de aquecimento	60	60	60

ALGUMAS RECEITAS PARA COZER PÃO

As quantidades correspondem ao copo de medição e à colher de medição (utilizando-se uma colher de chá e uma colher de sopa para as quantidades finais).

Pão branco

Farinha de trigo ou farinha	450 gramas
Levedura (seca)	4 colheres de chá
Óleo	3 colheres de sopa
Leite	2 a 3 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá com uma pitada
Açúcar	1 colher de sopa
Água	250 ml



Pão Integral

Farinha integral	450 gramas
Levedura (seca)	4 colheres de chá
Óleo	3 colheres de sopa
Leite	2 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá com uma pitada
Açúcar	1 colher de sopa
Água	260 ml

Pão de mistura

Farinha de trigo	400 gramas
Farinha Waldkorn (ou de outro tipo)	50 gramas
Levedura	4 colheres de chá
Óleo	3 colheres de sopa
Leite	2 colheres de sopa de leite
Iogurte	1 colher de sopa
Sal	1 colher de chá com uma pitada
Açúcar	1 colher de sopa
Água	250 ml.

OUSE EXPERIMENTAR

É evidente que pode imediatamente cozer um pão indicado numa das receitas. Mas quando começar a ter mais experiência, é agradável experimentar todo o tipo de ingredientes. Para o fazer, convém conhecer melhor quais são os ingredientes para cozer pão que pode utilizar. Em baixo encontra a informação de que necessita para cozer pão.

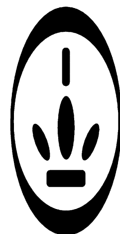
FARINHA

O componente principal do pão é a farinha. Existem muitos tipos de farinha e misturas de farinha. Depende sobretudo do cereal que se utiliza para fazer pão. Por exemplo, a farinha de trigo contém tantos glútens que pode levedar muito mais do que a farinha “mais pesada”, e necessita por isso de menos levedura. Os glútens são complexos de proteínas existentes em cereais como o trigo, a aveia, o centeio e a cevada. Estes glútens criam durante o processo de levedura do pão uma rede que impede a formação de bolhas de ar de ácido carbónico, fazendo por conseguinte com o pão possa levedar.

Farinha vulgar
A maioria da farinha é considerada farinha vulgar. Este tipo de farinha não contém praticamente farelos ou partículas de germes, mas sim bastantes glútens. Usa-se geralmente esta farinha para engrossar sopas e molhos, mas pode ser também usada para fazer pão (branco).

Farinha de trigo
A farinha de trigo é branca. A farinha de trigo é um pouco mais cinzenta e contém pequenas quantidades de farelos e de germes.A farinha de trigo contém igualmente muitos glútens.

Farinha integral
A farinha integral é moída a partir do grão de trigo inteiro e cru. Contém ainda todos os farelos e germes existentes no trigo. Tal como a farinha de trigo, a farinha integral é rica em glútens, mas é “mais pesada” devido à quantidade de farelos e de germes. Por conseguinte, o pão feito somente a partir desta farinha é mais compacto do que os outros tipos de pão. É por isso quae a maioria dos padeir os acrescentam alguma farinha de trigo. Para além destes tipos de farinha, existem ainda outras farinhas que pode naturalmente experimentar a seu gosto, tal como: farinha de aveia, farinha de cevada, farinha de trigo mourisco, farinha de espelta, farinha de milho, e farinha de centeio.



Misturas de farinhas
É perfeitamente possível misturar a maioria das farinhas. Por exemplo,pode-se fazer uma mistura de farinha de trigo mourisco com farinha de aveia e farinha de trigo. Ou de farinha de cevada com farinha de trigo. Existem igualmente no mercado várias misturas de farinhas, tais como farinha de waldkorn, com farinha de seis, nove ou dez cereais. Estas misturas contêm por vezes já rectificadores de pão.

Misturas completas
Existem também no mercados misturas de farinha que, com a excepção da água, contêm todos os ingredientes possíveis. Estas misturas completas são rápidas e fáceis de utilizar na prática, sendo porém mais caras.

LEVEDURA/FERMENTO

Para fazer pão é preciso utilizar levedura ou fermento. A levedura é vendida em pequenas formas (‘cubos’) e em grão. O sabor da levedura fresca é mais acentuado do que o da levedura seca. Existem diversas marcas de levedura seca que podem variar bastante entre si. Depende do seu gosto pessoal qual a espécie de levedura que prefere utilizar.
No geral, podemos afirmar que em questões de peso se necessita da metade do peso da levedura seca (conhecida também por levedura instantânea) do que da levedura fresca.
A actuação da levedura pode ser interrompida se a mesma entrar em contacto com sal ou gorduras. O sal “mata” a levedura, a gordura “prende as células de fermento”, fazendo com que a massa deixe de levedar. Por isso, é importante assegurar-se que a levedura, o sal e a manteiga não se tocam quando os deitar para dentro da máquina.

SAL

O sal confere naturalmente o sabor ao pão mas também constitui um componente importante para se obter uma côdea estaladiça e para deixar o pão levedar (o que não acontece se o sal estiver em contacto directo com a levedura). O sal fortalece a composição de glútens que confere o formato ao pão. Além disso, impede que o pão levede demasiado e transborde para fora da forma e que baixe antes de estar bem cozido. É possível fazer um pão pobre em sal ou mesmo insonso, devendo no entanto variar os ingredientes.

LÍQUIDOS

A água é o líquido que se usa geralmente para fazer pão, mas pode também experimentar leite (ou leitelho), que vai tanto influenciar o sabor como também o processo de levedar e a estrutura do pão. O leite gordo, devido à gordura, aumenta a frescura e a gordura existente no leite (lactose) estimula o processo de levedura. O pão feito a partir de leitelho é mais claro e mantém-se fresco durante mais tempo.

AÇÚCAR

O açúcar é parcialmente importante para o processo de levedar; determina sobretudo o sabor do pão.
Em vez de açúcar, pode usar também mel, melaço ou xarope. Não deve usar açúcar granulado (grãos de açúcar duros) ou açúcar cândi porque pode danificar a camada anti-aderente. Quando cozer o pão não deve usar adoçantes artificais, porque geralmente não suportam bem o calor.

GORDURAS

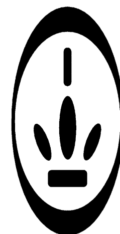
A gordura é em suma um rectificador do pão; não é indispensável mas o pão sabe melhor se a utilizarmos.
A gordura faz com que a massa fique mais leve e possa por conseguinte levedar mais facilmente. A gordura bloqueia igualmente a rede de glútens de forma garantir que o gás carbónico que se formou não possa “escapar”. Com isto o pão fica mais macio e mantém-se fresco durante mais tempo. Podem-se usar várias espécies de gordura. Obtêm-se ótimos resultados com óleo (óleo de girassol ou azeite) e com manteiga e margarina. Com o óleo obtém-se uma côdea mais macia, a margarina faz com que côdea fique mais estaladiça e estimula o processo de levedar. Um pão de especiarias fica mais saboroso se usar um óleo aromatizado, como por exemplo óleo de nozes, óleo de alho e óleo de mangericão.

TEMPERATURA

É melhor manter os ingredientes à temperatura ambiente quando os deitar para dentro da máquina. Nunca deve usar líquidos quentes porque pode alterar a actuação da levedura.

RECURSOS E SUGESTÕES

Arrefecer sobre a grelha
Deixe arrefecer o pão depois de cozido sobre uma grelha. Deste modo, o calor pode sair por todos os lados.
Cortar o pão depois de arrefecer
É mais fácil cortar o pão caseiro depois de ter arrefecido completamente. Se o pão estiver ainda quente, pode cortá-lo com uma faca eléctrica, por exemplo a Princess 2952 Silver Electric Knife.



Conservar o pão
A melhor maneira de conservar o pãocaseiro – depois de ter arrefecido- é envolvê-lo num pano de cozinha. Deste modo, a côdea mantém-se estaladiça. Também pode usar sacos de papel feitos especialmente para conservar o pão. A côdea fica mole dentro dos sacos de plástico bem como dentro do frigorífico.
Congelar o pão
Pode congelar o pãocaseiro, evidentemente depois de ter arrefecido primeiro. Convém cortá-lo em doses diárias.
A melhor forma de o descongelar é à temperatura ambiente porque o micro-ondas seca rapidamente o pão. Pode voltar a congelá-lo, no entanto a qualidade do pão diminuirá.
Pão mais escuro
Para dar cor ao pão, pode acrescentar uma colher de sopa de cacau à farinha. Isto praticamente não vai alterar o sabor.
Côdea mais estaladiça
Para obter uma côdea mais estaladiça, pode deixar o pão dentro da máquina após a cozedura e durante a fase de aquecimento durante mais dez ou quinze minutos.
Se o pão transbordar para fora da forma
Pode acompanhar o processo de levedar olhando através da janela. Normalmente aconselhamos-lhe a não levantar a tampa durante o levedar porque isso faz baixar o pão.Mas se a massa transbordar para fora da forma e se pegar à janela (o que pode acontecer ainda durante a cozedura), levante então a tampa. A massa irá baixar um pouco.
Um pão compacto e pequeno
Líquido a mais faz com que o pão fique pequeno e achatado. A massa não pode levedar porque está molhada. Ou então a levedura é muito antiga.
Pão demasiado seco
Líquido a menos faz com que o pão fique demasiado seco. Deite (um pouco de) água ou leite. Se o pão ficar bom depois de cozido mas seca demasiado depressa, acrescente então mais óleo ou manteiga.
Pão que baixa
Se o pão leveda bem mas baixa durante a cozedura, coza então escolhendo um programa mais curto (Basic). No geral, podemos afirmar que com os programas mais longos existe uma maior possibilidade de que o pão venha a baixar enquanto coze.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Deve primeiro deixar arrefecer a máquina e desligar a tomada da corrente, antes de a limpar e aguardar.
- Nunca deve utilizar detergentes agressivos, tais como detergentes químicos, para o forno, etc.
- Nunca deve mergulhar a máquina de fazer pão em água ou encher o aparelho com água.
- Limpe o interior e o exterior da forma com um pano húmido, após cada utilização. Também deve limpar a haste deamassar cada vez que a usar.
- Se a haste de amassar ficar presa na forma depois da cozedura, encha a forma com água quente e deixe actuar durante5 minutos, removendo-a em seguida.
- Deve certificar-se que antes de guardar o aparelho, ele arrefeceu, ficou bem limpo e secou completamente. Deve guardar sempre o aparelho com a tampa respectiva.

CONCLUSÃO

Depois de ter lido toda esta informação, possui em teoria tudo o que necessita para criar a sua receita favorita. Depois deve passar à prática. E isto pode ser decepcionante, porque fazer pão é e continua a ser uma arte que não aprende sem mais nem menos de um dia para o outro. A busca do pão “perfeito” encontra muitos obstáculos pela frente. Não fique demasiado desiludido se não resultar logo à primeira vez.. Informe-se junto de outras pessoas que fazem também pão caseiro. Adquira conhecimentos sobre esta matéria, leia bastante e consulte a internet. E continue sobretudo a experimentar porque existem inúmeras possibilidades. E lembre-se que o pão caseiro é sempre o mais saboroso.

